

**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-001-601/2021/2022-A

CONTRATACIÓN DEL:
**2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
PERECEDEROS.**

PARA EL:
**INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE
PUEBLA**

ENERO DE 2022

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

**MIGUEL ÁNGEL GARCÍA MARTÍNEZ
DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES
DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE
PUEBLA**



CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MIERCOLES 05 DE ENERO DE 2022
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL VIERNES 07 DE ENERO DE 2022 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 12:00 HORAS DEL LUNES 10 DE ENERO DE 2022
4. VISITA A LAS INSTALACIONES	NO APLICA
5. JUNTA DE ACLARACIONES	EL MIÉRCOLES 12 DE ENERO DE 2022 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS 1 DE LA CONVOCANTE
6. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MARTES 18 DE ENERO DE 2022 A LAS 12:00 HORAS SALA DE JUNTAS 1 DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL VIERNES 21 DE ENERO DE 2022 A LAS 12:00 HORAS SALA DE JUNTAS 2 DE LA CONVOCANTE
8. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS DEL MARTES 25 DE ENERO DE 2022

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

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
CARÁTULA DEL ANEXO B.
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO.
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.
ANEXO 2: CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS.



ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP
ANEXO 4: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO 5: MARCA Y DISTRIBUIDOR
ANEXO 6: PRECIOS UNITARIO Y GLOBAL
ANEXO 7: PRODUCTOS ALIMENTARIOS: VERDURAS
ANEXO 8: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE VERDURAS Y FRUTAS.
ANEXO 9: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO 10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS: VERDURAS
ANEXO 11: PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS Y VERDURAS
ANEXO 12: SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL
ANEXO 13: LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL
ANEXO 14: SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL
ANEXO 15: SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL
ANEXO 16: ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO
ANEXO 17: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO
ANEXO 18: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO 19: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR EL PERÍODO.
ANEXO 20: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR EL PERÍODO.
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 el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, Artículos 1, 7, 15, 27, 28, 31 fracción III y 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 49 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2022, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción, II.3.1, 9 y 13 fracción III con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional

GESAL-001-601/2021/2022-A

CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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 contratación del servicio que se oferte.

1.2.- CONVOCANTE: Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Unidad de Adquisiciones y Adjudicaciones de Bienes y Servicios y Obra Pública de la Subsecretaría de Administración.

1.3.- ADMINISTRADORA DEL CONTRATO Y CONTRATANTE: Departamento de Servicios Generales del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

1.3.1 VERIFICADOR DEL CONTRATO: Departamento de Alimentación del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

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

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

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Calle Venustiano Carranza No. 810 Col. San Baltazar Campeche, 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-001-601/2021/2022-A.

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.- CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el ANEXO 1 de las presentes bases.

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

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

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MIÉRCOLES 05 DE ENERO AL VIERNES 07 DE ENERO DE 2022, 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/> **DEL MIÉRCOLES 05 DE ENERO AL VIERNES 07 DE ENERO DE 2022,** 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 de acuerdo a lo siguiente:

2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del ANEXO G, de las bases debidamente llenado y legible, así copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2022 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **POR LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO DEL MIÉRCOLES 05 DE ENERO DE 2022 AL VIERNES 07 DE ENERO DE 2022,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- Deberán solicitar la generación de la “Orden de Cobro”, **AL SIGUIENTE CORREO.**

ordendecobrodabs@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. Sólo se generará dicha orden **DEL MIÉRCOLES 05 DE ENERO AL VIERNES 07 DE ENERO DE 2022,** 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. 4137.

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

2.4.4.- COSTO DE BASES: \$2,955.00 (DOS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS 00/100 M. N.) pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.4.5.- Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los puntos **2.4.2 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 cintas adhesivas e identificadas con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-001-601/2021/2022-A** 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, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.

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 **https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/** realizando los siguientes pasos:

1. Buscador: “Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.” (clic)
2. Seguir las indicaciones

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 ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS PARA COTEJO de los siguientes documentos:

3.1.1 PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2022 (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 conforme al poder.
- Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2022 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla).
- Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original para cotejo y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

3.1.2 PERSONA MORAL

- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizado al año 2022 (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, conforme al poder.

- Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2022 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla).
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máximo de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original para cotejo y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple otorgada por persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura económica y Fallo (anexando original o copia certificada para cotejo de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe y copia simple legible de las mismas) debiéndolo presentar en cada uno de los eventos.

NOTA: La Carta Poder simple deberá presentarse fuera de los sobres e identificarse en cada evento, deberá contener los siguientes elementos:

- ✓ Nombre y firma del otorgante;
- ✓ Nombre y firma de quien recibe el poder;
- ✓ Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente
- ✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica.
- ✓ Nombre y firma de 2 testigos (anexando copia simple de la identificación oficial de los mismos).

3.2.- Carta original dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al **ANEXO A**) indicando el procedimiento **GESAL-001-601/2021/2022-A**, 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-001-601/2021/2022-A**
- 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-001-601/2021/2022-A**.

- 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.- Constancia de Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

3.4.- El documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32D, regla 2.1.25 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2022, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.5.- El documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que se emite la constancia **sin adeudo** sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.6.- Documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que conste la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y de los Acuerdos ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR y CDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero y 3 de abril de 2015, respectivamente. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.7.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente perferentemente 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 fólдер dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en fólдер con broche baco (cada juego de copias en un fólдер), dentro del mismo sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA, NI SELLADA EN ESPACIOS QUE OCUPEN LOS CODIGOS BIDIMENSIONALES (QR).**

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

3.8.- 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 estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**, así como demás cartas y documentos solicitados en punto 4 de las bases. Invariablemente deberán estar impresos en papel membretado del licitante y presentarse en original y copia, indicando el número de la Licitación **GESAL-001-601/2021/2022-A** dirigido a la convocante, **contener sello (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, además, la última hoja incluirá el nombre y del representante legal del licitante para cada documento. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en éste párrafo, 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.

Toda la propuesta deberá presentarse 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.**

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 (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 **CARÁTULA DEL ANEXO B**, deberá estar debidamente capturada en formato Word (con la información idéntica a la presentada en físico) en 2 dispositivos **USB**, los cuales serán proporcionados por el licitante.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén en blanco sin información, que no contengan virus, que los mismos estén identificados con el nombre del licitante, número de licitación y “Propuesta Técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el punto 10 de estas bases.

4.2.- Todas las características y especificaciones de las partidas 1, 2, 3 y 4 que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a lo establecido, en su caso en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Para las **partidas 1 y 2** el servicio deberá ser realizado a partir del 31 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022 y para las **partidas 3 y 4** a partir del 15 de febrero de 2022 al 31 de diciembre de 2022

4.3.1.- El contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la Contratante esta obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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

4.5.- 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 conforme al **ANEXO B1** en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada (el sello solo aplica para persona moral). en el que indiquen su experiencia mínima de 2 años en la prestación del servicio igual o similar al requerido, en el cual se incluya:

a) Relación en formato libre de mínimo tres servicios iguales o similares a los requeridos, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres; la cual deberá contener: nombre, domicilio y

teléfono del cliente, monto del servicio, así como indicar el destino (público o privado). Es importante señalar que dichos datos podrán ser verificados de manera aleatoria.

b) Dicha relación, deberá acreditarse con copia simple legible de los contratos y/o facturas, expedidas a su nombre, los cuales deberán contener: el importe y fecha.

Nota: El objeto social del licitante deberá coincidir o estar relacionado con la prestación del servicio requerido.

4.6.2.- Los licitantes deberán presentar lo siguiente:

a) Escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde indique un correo electrónico y número telefónico para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

b) Las instalaciones deberán estar preferentemente en la Ciudad de Puebla o en municipios aledaños en un radio de 50 Kilómetros, por lo que deberá presentar copia simple legible de comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento, junto con copia simple legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

4.6.3.- Los licitantes deberán presentar en formato libre currículum firmado del siguiente personal para llevar a cabo el servicio, indicando su experiencia mínima de 1 año, en servicios iguales o similares al requerido:

Para la partida 1:

(Mínimo 3 personas) 1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores, anexando copia simple legible de licencia tipo mercantil vigente (para chofer) y de identificación oficial vigente (para ayudantes y/o cargadores).

Para la partida 2:

(Mínimo 3 personas) 1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores, anexando copia simple legible de licencia

tipo mercantil vigente (para chofer) y de identificación oficial vigente (para ayudantes y/o cargadores).

Para la partida 3:

(Mínimo 2 personas) 1 chofer y 1 ayudante y/o cargador, anexando copia simple legible de licencia particular y/o mercantil vigente (para chofer) y de identificación oficial vigente (para ayudante y/o cargador).

Para la partida 4:

(Mínimo 3 personas) 1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores, anexando copia simple legible de licencia tipo mercantil vigente (para chofer) y de identificación oficial vigente (para ayudantes y/o cargadores).

4.6.4.- Los licitantes deberán presentar su propuesta técnica conforme al **ANEXO B**, adjuntando y considerando para la misma, los siguientes anexos:

4.6.4.1.- ANEXO 5, donde se indique la marca y/o nombre del distribuidor y la caducidad de los productos ofertados conforme al mencionado anexo, mismo que deberá coincidir con el certificado del rastro TIF (Tipo de inspección federal). (Aplica para la partida 1).

4.6.4.2.- ANEXO 10, donde se indique la marca y/o nombre del distribuidor y la caducidad de los productos ofertados conforme al mencionado anexo. (Aplica para la partida 2).

4.6.4.3.- ANEXO 14, donde se indique el tamaño y el peso de los productos ofertados conforme al mencionado anexo. (Aplica para la partida 3).

4.6.4.4.- ANEXO 19, donde se indique la marca y/o nombre del distribuidor y la presentación de los productos ofertados conforme al mencionado anexo. (Aplica para la partida 4).

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

(Partida 1).

a) A realizar la entrega de carnes rojas, pollo y embutidos de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y días establecidos en el **ANEXO 3**.

b) A que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán comprobar presentando copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio.

c) A que el personal que lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de las carnes rojas, pollo y embutidos deberá presentarse con:

* Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).

* Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.

* Gafete de identificación.

d) A dar respuesta y entregar los productos en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

e) A que acepta que la contratante supervise en el sitio de entrega, en forma constante y aleatoria en cada carga de los pedidos de carnes, pollo y embutidos, que los productos sean de tamaño, peso y calidad uniforme.

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

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

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

i) A que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.

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

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

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

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

n) A que se encargará de la transportación, alimentación y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la contratante.

ñ) A entregar los productos de conformidad con el **ANEXO 4** y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida y el numeral VI, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección. (Contenidos en el anexo 4 o descripción de la partida número VI).

- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.

p) A no subcontratar el servicio.

q) A no realizar proposiciones escaladas de precios.

(Partida 2)

a) A realizar la entrega de frutas y verduras de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y plazos establecidos en el **ANEXO 8**.

b) A que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán comprobar presentando copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio.

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

- * Uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubreboca, malla de cabello, playera o camisa, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).
- * Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.
- * Gafete de identificación.

d) A dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

e) A que la contratante supervise en sitio, en forma

constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de frutas y verduras, los productos sean de acuerdo a las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida numeral V en cuanto a:

- Tamaño.
 - Gramaje.
 - Frescura.
 - Calidad Uniforme.
 - Características Organolépticas (Color, Olor, Textura)
- Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:
- Mohos.
 - Materia Extraña.
 - Manchas.
 - Magulladuras.
 - Residuos de tierra.
 - Presencia de fauna nociva.
 - Insectos.
 - Roedores.

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

g) A garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato y no subcontratar los servicios.

h) A que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.

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

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

k) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruirlos

o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.

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

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

n) A que se encargará de la transportación, alimentación, y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la contratante.

ñ) A entregar los productos de conformidad con el anexo 9 y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida y el numeral VI, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección.
 - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado
 - Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
 - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
 - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.
- p)** A realizar el canje al 100% de productos que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos, los cuales serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 2 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los productos.

q) A que todos los productos que se utilicen para la prestación del servicio, estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que

puedan causar daños a la salud.

r) A realizar el servicio en el plazo y lugares señalados por la contratante en el **ANEXO 8**.

(Partida 3).

a) A realizar la entrega de productos alimenticios pan artesanal de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares conforme el **ANEXO 13**.

b) A realizar la entrega de productos alimenticios de pan artesanal de acuerdo a las cantidades que se detallan conforme el **ANEXO 12**.

c) A suministrar los productos diariamente conforme a lo solicitado, y le indicará las cantidades que deberán ser entregadas por la contratante al proveedor con 1 día hábil de anticipación.

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

* Uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubreboca, malla de cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).

* Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.

* Gafete de identificación.

e) A dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

f) A permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 4 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.

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

h) A garantizar los productos alimenticios ofertados en cuanto a su calidad y correcto abastecimiento, durante la vigencia del contrato.

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

j) A que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.

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

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

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

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

ñ) A que se encargará de la transportación y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la contratante, no se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

o) A presentar ante la contratante el documento que acredite a las disposiciones de la Normatividad en la materia, el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social durante la vigencia del contrato.

p) A entregar los productos con las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida y el numeral III.I., de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

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

r) A que los alimentos serán transportados en vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 6 años, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio.

- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección.
- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.

s) A realizar el canje al 100% de los productos alimenticios adjudicados que presenten cualquier daño por empaque, transportación, elaboración y/o vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante, los cuales le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 2 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

t) A contar con un seguro de servicios médicos en caso de que algún comensal resulte intoxicado deberá cubrir los gastos de atención médica sin costo alguno para la contratante.

u) A entregar los productos de pan artesanal que cuentan con los estándares de calidad establecidos por la PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor) organismo para la defensa de los derechos del consumidor, los productos deberán ser de primera calidad y frescos. (Pan artesanal).

v) A considerar el tiempo de trayecto y horario de entrega por lo que los bienes deberán de conservarse frescos.

w) A no subcontratar los servicios.

(Partida 4).

a) A realizar la entrega de los productos de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y días establecidos en el **ANEXO 17**.

b) A que los alimentos serán transportados en vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, (camioneta con cámara frigorífica para hielo y productos lácteos) la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio.

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

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

d) A dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

e) A que acepta que la contratante supervise en sitio, en forma constante y aleatoria el servicio de abasto de productos lácteos, abarrotes y pan blanco, en cuanto a:

- Tamaño.
 - Peso.
 - Frescura.
 - Calidad Uniforme.
 - Características Organolépticas (Color, Olor, Textura)
- Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:

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

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

g) A garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato y no subcontratar los servicios.

h) A que los productos serán entregados conforme a sus características propias, y se aceptan empaques realizados por el proveedor, siempre y cuando estén limpios y libres de polvo, alteraciones, perforaciones o violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.

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

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

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

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

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

n) A que se encargará de la transportación, alimentación, y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la contratante.

ñ) A entregar los productos de conformidad con el **ANEXO 18** y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida y el numeral VI, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección.
- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. Del servicio de Abasto de productos alimenticios lácteos, abarrotes y pan blanco.

p) A realizar el canje al 100% de productos que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos, los cuales serán devueltos al licitante y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 4 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los productos.

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

r) A considerar el tiempo de trayecto y horario de entrega por lo que los bienes deberán de conservarse frescos.

s) A no subcontratar los servicios.

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

a) A que aceptan y reconocen que toda la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la Contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentación, así como a obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentación a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y ejecución de los servicios objeto de la presente adjudicación y a la vigencia del misma.

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

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

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

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

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas o cualquier

otro tipo de información, propiedad de la contratante a la que tenga acceso el adjudicado; misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, disquetes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

4.6.7.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, en donde manifiestan que cuentan y cumplen a las siguientes normas mexicanas:

(Partida 1).

a) NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.

b) NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

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

d) NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

(Partida 2, 3 Y 4).

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

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

(Partida 1)

a) Aviso de funcionamiento expedido por la Secretaría de salud obligatoriamente con alcance mínimo a grupo de alimentos (cárnicos) y/o al giro solicitado lo anterior de conformidad con el Artículo. 47, primer párrafo del artículo 200 BIS y 202 de la Ley General de Salud.

b) Certificado tipo Inspección Federal a nombre del Fabricante o distribuidor primario con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos (aplica para los apartados de carnes rojas (res, cerdo), pollo y embutidos requeridos).

c) Programa en formato libre de limpieza y sanitización, llevado a cabo en las instalaciones de almacenamiento de los productos alimenticios a suministrar a la contratante.

(Partida 2 y 4).

a) Aviso de funcionamiento de acuerdo con el giro solicitado.

(Partida 3).

a) Aviso de funcionamiento de acuerdo al servicio requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

4.6.9.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en donde manifiesta lo siguiente:

A Que cuenta con la capacidad suficiente para garantizar el abasto de:

- a)** Carnes rojas, pollo y embutidos.
- b)** Frutas y verduras.
- c)** Pan Artesanal
- d)** Lácteos, Abarrotes, hielo y pan blanco

4.6.10.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica alguno de los siguientes documentos:

a) En el caso de ser fabricante deberá presentar carta en hoja membretada en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes derivados del servicio solicitado en la descripción de la partida.

b) O, carta del fabricante en original, en hoja membretada y con firma autógrafa del mismo, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes derivados del servicio solicitado en la descripción de la partida, indicando el número del procedimiento, marca, distribuidor y/o nombre del fabricante de los mismos. (Aplica para las partidas 1 y 2).

4.6.11.- Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica, Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

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

a) Deberán presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores Lefort de dos argollas, un juego en original firmado en tinta azul por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se les solicita no presentar hojas sueltas y engrapadas, engargoladas, dentro de protector o en fólder con broche.

b) La información contenida en el juego en original y el juego en copia deberán ser idénticas.

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

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmados por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial en todas sus hojas, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

e) Los documentos que se anexen y no hayan sido

solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

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

g) Los dispositivos que deberán integrar las propuestas son los siguientes:

1.- **Sobre 2** Propuesta Técnica deberá contener 2 dispositivos USB con la **Caratula del ANEXO B**, grabada en **formato WORD**.

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 anexas 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-001-601/2021/2022-A**, debiendo contener **folio, sello (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.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C** grabado en formato **EXCEL**, que invariablemente deberá coincidir con lo presentado en la Propuesta Técnica mismos que serán proporcionados por el licitante

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

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

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

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

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

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan el nombre del licitante, número de licitación y "propuesta económica", que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problemas para leerse, ni que contenga virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el punto 13 de estas bases. (No incluir imágenes).

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

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

5.2.2.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta económica el monto total global (por cada partida) conforme al **ANEXO C**, adjuntando a la misma la propuesta de los precios unitarios por cada abastecimiento de los anexos 6 (partida 1), 11 (partida

2), 15 (partida 3), y 20 (partida 4).

5.2.2.1.- Los licitantes deberán justificar y fundamentar por qué no aplica el I.V.A. en los productos indicados en los anexos 6, 11, 15 y 20.

5.2.3.- Copia simple legible de la declaración anual 2020 con su respectivo acuse del SAT, con el sello o liga digital correspondiente y la última declaración provisional 2021 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la proposición.

5.2.4.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, 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.

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.25 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2022, en el Diario Oficial de la Federación.

5.2.5.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, 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 licitante en la página www.imss.gob.mx.

Lo anterior, en términos del artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación y de los Acuerdos ACD.SA1.HCT.101214/281.P DIR y CDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero y 03 de abril de 2015, respectivamente.

5.2.6.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales, en él se hará constar que el licitante 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.

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 vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; 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”.

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- De Conformidad con el Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante:

a) En el caso de **Cheque** este deberá ser cruzado el cual deberá contener la leyenda “**No negociable**”, a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

b). Para el caso de las **Pólizas de Fianza**, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas**; en todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado a **cantidades máximas** sin incluir el IVA.

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

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

La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

- a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.
- b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

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

7.2.- En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

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

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

7.5.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelto una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la contratante.

7.6.- El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de **10:00 a 15:00 horas** en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo, su solicitud respectiva y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

7.7.- La convocante conservará en custodia las

garantías de seriedad que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo.

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará a solicitud de los mismos, en un periodo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el archivo general.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3.**, del calendario establecido al inicio de las presentes bases que rigen el procedimiento de licitación pública, 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-001-601/2021/2022-A NOMBRE DEL LICITANTE**") debiendo enviar de forma legible, escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx

QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 4137 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 y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma, en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO DARÁ RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS O DUDAS ENVIADAS FUERA DEL PLAZO**

ESTABLECIDO A LAS PRESENTES BASES.

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito o en forma directa, debiendo ser **invariablemente a través del correo electrónico antes mencionado** 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 Participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas que los Licitantes envíen fuera de las fechas y horarios establecidos en los puntos 1 y 3 del calendario de estas bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 5.**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

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, HORA Y LUGAR.-Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 6.**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública, el **registro** se llevará a cabo **30 minutos antes de esa hora.**

EXACTAMENTE a la hora señalada en el **PUNTO 6** del calendario establecido al inicio de las bases 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.

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, el Órgano Interno de Control y representantes del área 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.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el punto **3** de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

10.7.- En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el punto 4 de estas bases.

10.8.- La carátula del anexo B será rubricada 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 realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, mediante el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto **12** de estas bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

11.2.- Elementos para la evaluación técnica. -La evaluación de las propuestas técnicas se realizará

comparando el servicio ofertado por los licitantes, con:

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

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 7.**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

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

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

12.4.- Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardadas en el archivo general. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

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

13.2.- Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

13.3.- En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

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

13.5.- Las propuestas económicas **ANEXO C** serán rubricadas por los asistentes.

13.6.- Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos.

13.7.- Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de 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.

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 vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G**) el acta de fallo, a los licitantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse económicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 8.**, del calendario establecido al inicio de las presentes bases que rigen el procedimiento de licitación pública **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 su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el artículo 89 de la ley en la materia.

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**

15.1.1.1.- Por no presentar fuera del sobre la **constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.4.8. de las bases.**

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

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmadas por el representante legal, indicando en la última hoja, el nombre y puesto del mismo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.15.- Por no cumplir con la descripción detallada del servicio en su **propuesta técnica** conforme al **ANEXO**

1 de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

15.24.- Por que su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

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

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

tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

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

16.4.- La 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 contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la Contratante esta obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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

La presente licitación podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

17.1.- Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos esenciales previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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

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

17.4.- Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la convocante y/o contratante, de conformidad con el artículo 92 fracción IV de la Ley.

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

17.6.- Por restricciones presupuestales de la contratante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del **Gobierno del Estado de Puebla**. Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas; en todos los casos sera por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA**

Esta garantía deberá presentarse al área contratante a la firma del contrato citado, para cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, calidad y vicios ocultos. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E**.

La convocante conservará en custodia unicamente las garantías de seriedad que sean otorgadas, 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)** Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- c)** Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física (dos copias simples legibles). 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 una antigüedad no mayor a tres meses.

g) Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente con Código QR verificable.

h) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable

i) 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, con Código QR verificable.

De acuerdo a lo dispuesto por la ley de ingresos del estado de puebla para el ejercicio fiscal 2022, Artículo 29 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II, los licitantes que pretendan formalizar algún contrato, como proveedores y prestadores de servicios del Gobierno del Estado, deberán obtener de la Secretaría de Planeación y Finanzas, la Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales.

j) 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 firma del contrato.

k) 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 licitante adjudicado en la página www.imss.gob.mx.

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

Todos los documentos solicitados en este numeral, también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.

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

Lo anterior permitirá elaborar, firmar y recibir el contrato derivado a la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la convocante.

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.

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

19.4.- Con fundamento en el artículo 80 fracción XXIV, La indicación de que el licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será

sancionado en términos del artículo 136 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos Y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

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

21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

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

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

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

21.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

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

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

- a) Podrá iniciarse al día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.
- b) Se comunicará por escrito al presunto infractor los

hechos constitutivos de la infracción, para que dentro del término, que para tal efecto se señale y que no podrá ser menor a 3 días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

c) Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer; y

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

22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- se realizará en los inmuebles de la contratante señalados y conforme a los horarios establecidos en los **ANEXOS 3, 8, 13 y 17**. (Aplica para todas las partidas).

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

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

22.3.- El **Administrador de Contrato** deberá supervisar la recepción de los bienes o la prestación del servicio, así mismo, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes a las adjudicantes e igualmente podrán solicitar a los servidores públicos de las mismas, los licitantes y los proveedores, todos los datos e informes relacionados con los actos de que se trate.

Las Dependencias y Entidades estarán obligadas a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se presten los servicios o se hallen los bienes, así como a firmar los dictámenes que al efecto se levanten.

23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Las sanciones que la contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal

y Municipal.

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

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

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

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

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

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

El (2%) por el monto correspondiente a los servicios no iniciados o prestados del contrato (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, a partir del día siguiente, posterior a la fecha pactada para la entrega; mismo que será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito. Dicho documento deberá estar a nombre de: del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes 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 adjudicado, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.



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

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

24.- PAGO

24.1.- El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante requisitada sin errores o deficiencias los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será la responsabilidad del proveedor, los inconvenientes que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA
R.F.C.	ISS810211CA0 (I,S,S,OCHO,UNO,CERO,DOS,UNO,UNO,C,A,CERO)
DIRECCIÓN	CALLE VENUSTIANO CARRANZA NO. 810 COL. SAN BALTAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUE. C.P. 72550

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

24.3.- Los pagos se realizarán en exhibiciones quincenales presentando solo 2 facturas por mes, dentro de los 20 días naturales siguientes a la entrega, revisión y validación de la factura que será acompañada por la (s) remisión (es) de entrega de recepción y a entera satisfacción de la contratante.

24.3.1.- Las facturas deberán ser presentadas por el licitante para su pago en el Departamento de Servicios Generales, ubicado en calle Venustiano Carranza número 810, Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla, Código Postal 72550, dentro de los 5 días hábiles posteriores al término de cada mes, en caso contrario será la responsabilidad del mismo, los problemas que se presenten para su trámite de pago,

deberá anexar los comprobantes correspondientes y deberá presentar junto con la factura la verificación de comprobante fiscal digital por internet ante el SAT de la factura respectiva y presentar su factura debidamente requisitada, con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.

24.3.2.- Dichos pagos se realizarán dentro de los 20 días naturales posteriores a la presentación de las facturas que cumplan con los requisitos fiscales y administrativos, así como de los entregables recibidos a entera satisfacción contratante.

24.4.- La contratante no otorgará anticipos al licitante adjudicado, ni cubrirá facturas que no estén debidamente autorizadas por el Jefe del Departamento de Servicios Generales del ISSSTEP, además no liberará el pago de las facturas correspondientes al servicio, si este no cuenta con toda la documentación que ampare su total aplicación.

24.5.- El licitante adjudicado deberá entregar al Departamento de Servicios Generales su factura junto con la verificación de comprobantes fiscales digitales por internet ante el SAT de la factura correspondiente.

24.6.- Se hace del conocimiento del Licitante que la(s) Contratante(s) será(n) la(s) responsable(s) de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 34 fracción VI la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2022, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura (**Verificar con la Contratante la aplicación de este requisito, antes de facturar**).

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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

25.2.- Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento alguno.

25.3.- Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la convocante con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de junta de aclaraciones o de aperturas. Lo anterior sin que bajo ninguna circunstancia tenga la convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación pues en estas bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

26.- INCONFORMIDADES.

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

**ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 05 DE ENERO DE 2022**

**JESÚS GUERRERO DUARTE
DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS**

CEDZ/SKRS/MJBG/LFCC

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**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.
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-001-601/2021/2022-A**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conozco en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-001-601/2021/2022-A**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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

Página 33 de 135

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE				
DIRIGIDA A:				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.
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL				GESAL-001-601/2021/2022-A
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE:				2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de medida	Descripción General
1	1	1	servicio	Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.
2				
3				
4				

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

A T E N T A M E N T E

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

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

ANEXO B

PROPUESTA TÉCNICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**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.
PRESENTE**

ANEXO B PROPUESTA TÉCNICA

Fecha:				
Nombre del Licitante:				
Licitación Pública Nacional:		2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.		
No. de Partida	Cantidad Mínima (partida)	Cantidad Máxima (partida)	Unidad de Medida (partida)	Descripción Específica (Concepto) (Llenar conforme al anexo 1 y lo establecido en la Junta de Aclaraciones)

Periodo de Garantía:	
Periodo de Prestación de Servicio	

EN ESTA PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ CONDISERAR LOS ANEXOS 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 17, 18 Y 19

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

(SE DEBERÁ DESGLOSAR EL SERVICIO PARA QUE EN LA PROPUESTA ECONÓMICA SE DETALLE EL PRECIO UNITARIO Y EL PRECIO GLOBAL).

EN CASO DE QUE NO APLIQUE MARCA Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR, DEBERÁN INDICAR NO APLICA

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

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

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. 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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

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.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 HOMOCALVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		

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

3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACION DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MINIMA DE DOS AÑOS DE ANTIGÜEDAD).

4. RELACION DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN/CONTRATACIÓN).		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	CORREO ELECTRÓNICO:	
	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:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
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:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	

ATENTAMENTE

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

ANEXO C

PROPUESTA ECONÓMICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**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.
PRESENTE**

Fecha:							
Nombre del Licitante							
Licitación Pública Nacional:			2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.				
No. de Partida	Cantidad Mínima (partida)	Cantidad Máxima (partida)	Unidad de Medida (partida)	Descripción Específica (Concepto)	Precio Unitario	Precio Mínimo	Precio Máximo
				Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.			



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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA				IMPORTE MÁXIMO TOTAL CON LETRA		SUBTOTAL	
						TASA 16% I.V.A.	
						TOTAL	

EN ESTA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ CONSIDERAR LOS ANEXOS 6, 11, 15 Y 20

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE (SE DEBERÁ INDICAR LO QUE SE PRESENTÓ EN LA PROPUESTA TÉCNICA).

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

“Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio”.

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 del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por un importe total de \$ (número) (letra _____ M.N.) **a cantidades máximas** sin incluir IVA.

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

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

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

ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS (TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a **CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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-001-601/2021/2022-A**, 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 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.PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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

ANEXO G

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN 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.

PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

Fecha: _____

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE _____, NÚMERO _____, COLONIA _____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA _____)
TELÉFONOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO

ANEXO H

FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

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

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

Procedimiento: GESAL-001-601/2021/2022-A

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____ Hora: _____

ATENTAMENTE

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

ANEXO 1

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción
1	1	1	Servicio	<p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del 31 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022.</p> <p>III.-LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>C) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal vía telefónica y/o correo electrónico o presencial, la cual será con entregas diarias, conforme al anexo 3, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- Las entregas deberán realizarse en los días y horarios establecidos en el Anexo 3.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos, mismas que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la</p>



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

#PROintegridad

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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

			<p>cantidad que sea solicitada, ésta última puede variar debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, por cambios climáticos, que elevan costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación. Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 2.</p> <p>V.- CONDICIONES DE ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>Las características y condiciones son aplicables para todos los productos que se requieran.</p> <p>1. Los productos deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Estar limpios con textura, olor que estén libre de daños, alteraciones, defectos y sin humedad excesiva.</p> <p>b) Que la apariencia sea de tamaño adecuado, forma sin deterioro, magulladuras, materia extraña, manchas, consistencia, viscosidad, textura, olor del producto teniendo cero defectos.</p> <p>c) Que la frescura, y características organolépticas se aprecien en el producto en cuanto a color, aroma y textura de cada alimento, cumpla con la satisfacción total de lo requerido.</p> <p>d) Que el producto deberá estar totalmente fresco y del día para las carnes rojas y el pollo y con una caducidad mínima de 15 días naturales para embutidos visible en la etiqueta.</p> <p>2. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto sea mínimo en un vehículo cerrado y apropiados de uso exclusivo para el suministro de alimentos los cuales cuenten con cámaras y equipos de refrigeración/congelación (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con</p>
--	--	--	---



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

#PROintegridad

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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

			<p>termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán acreditar su propiedad mediante la presentación de copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, asimismo deberán presentar copia simple y copia certificada para cotejo de la Inspección Sanitaria al equipo de transporte, en base a la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, practicada por Laboratorio de ensayo, acreditado ante la Ema, anexando copia de la acreditación correspondiente.</p> <p>VI.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el Anexo 4 y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción siguiente, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>El proveedor deberá aceptar que una persona designada por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria para verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tamaño.- Peso.- Frescura.- Calidad uniforme.- Características organolépticas (color, olor, textura)- Caducidad Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:<ul style="list-style-type: none">- Mohos.- Materia extraña.- Manchas.- Magulladuras- Residuos de tierra- Presencia de fauna nociva.- Insectos.- Roedores. <p>A) CARNE BLANCA POLLO.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos en las cantidades descritas conforme al Anexo 2:</p> <p>1.- BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado,</p>
--	--	--	---



			<p>empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- HUACAL DE POLLO CON ALAS. Características físicas: Pieza firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, tersa y húmeda, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- MUSLO DE POLLO 150 gramos cada pieza. Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel blanco o ligeramente amarillo sin plumas, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- MUSLO DE POLLO 100 gramos cada pieza: Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, sin plumas, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 gramos. cada pieza según pesaje, cada una, Características físicas: Carne firme, color blanco, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- PIERNA DE POLLO 150 gramos cada pieza: Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre,</p>
--	--	--	--



			<p>Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- PIERNA DE POLLO 100 gramos cada pieza: Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO por kilogramo: Características físicas: color: blanco con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 5% grasa mínimo, 95 % carne selecta de pollo (pechuga), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>B) CARNE DE CERDO</p> <p>1.- BISTECES DE CERDO de 120 gramos cada pieza.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado el cual se comprueba a la entrega, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- BISTECES DE CERDO de 50 gramos cada pieza.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- CODILLO DE CERDO 120 gramos cada trozo.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- COSTILLA DE CERDO 140 gramos cada trozo.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido</p>
--	--	--	---



				<p>conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- CHULETAS AHUMADAS MARIPOSA DE 140 gramos cada una: Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- CHICHARRÓN DE CERDO Trozo grande por kilogramo.- Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Reg. S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- FALDA DE CERDO POR Kilogramo: Características físicas: color: rosa pálido con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 gramos cada trozo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>9.- MANTECA DE CERDO POR Kilogramo.- Características físicas: color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: solida firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 140 gramos cada trozo.- Características físicas: color rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal) .</p> <p>11.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 60 gramos cada trozo. Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre,</p>
--	--	--	--	---



			<p>temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>12.- PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 kilogramo por pieza sin hueso en caña.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>13.- PIERNA DE CERDO por kilogramo. Sin hueso en caña.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>14.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 Gramos cada una: Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rozado, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color. En presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>15.- MORTADELA PIEZA DE 4.5 KG PIEZA. Elaborado con carne de cerdo, verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de cerdo café, olor: agradable característico a carne de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de cerdo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF (Tipo de inspección federal, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C., Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>C) CARNE DE RES.</p> <p>1.- BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO DE 120 gramos cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte</p>
--	--	--	---



				<p>delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 gramos cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- CUETE DE RES DE 140 gramos cada trozo: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta sin grasa, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- CHULETAS DE ROAST BEEF 160 gramos cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS de 200 gramos cada una: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero, característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILOGRAMO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p>
--	--	--	--	---



			<p>7.- TERNERA MOLIDA DE RES POR KILOGRAMO: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- FALDA PARA DESHEBRAR POR KILOGRAMO: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>D) EMBUTIDOS.</p> <p>1.- CHORIZO trozo 150 gramos cada uno por kilo.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- LONGANIZA PIEZA POR KILOGRAMO.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva.- Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- JAMÓN DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 A 5 KILOGRAMOS.- Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p>
--	--	--	---



			<p>4.- JAMÓN DE PAVO POR KILOGRAMO. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, el cual se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 A 4.5 KILOGRAMOS. Se requiere comprobar condiciones de limpieza y presentación de kilogramos en condiciones higiénicamente satisfactorias, selectivamente comprobar las características físicas de color rosado tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, envase integro, sin suciedad visible sin violaciones o roturas, temperatura 2 a 4°C, el cual se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada y que sus características físicas de olor, color, sabor, y consistencia sean las correctas. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- SALCHICHA DE PAVO PIEZAS de 20 gramos cada pieza: Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya 2. Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p>
--	--	--	---



				<p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 4 o numeral VI de la partida.- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado. - Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma. <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 3 personas (1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores) para que se lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de las carnes rojas, pollo y embutidos, las cuales deberán presentarse con:</p> <p>El chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Licencia tipo mercantil vigente.2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.3.- Gafete de identificación. <p>Ayudantes y/o cargadores con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.2.- Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.3.- Gafete de identificación.
--	--	--	--	---



				<p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de carnes rojas, pollo y embutidos.</p> <p>IX.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá demostrar que cuentan con domicilio preferentemente en la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el sitio de entrega, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los pedidos de carnes rojas, pollo y embutidos, todos los productos sean de tamaño, peso y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (Conforme al anexo 4).</p>
2	1	1	Servicio	<p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del 31 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: EL SERVICIO SE PROPORCIONARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS SIGUIENTES INMUEBLES:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p>



			<p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal ya sea vía correo electrónico o presencial según anexo 7, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- La entrega se realizará en los días y horarios establecidos en el anexo 8.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá de Proporcionar el Servicio de abasto y traslado de frutas y verduras, cumpliendo con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como las cantidades solicitadas, las cuales pueden variar para el caso de productos de temporada, o de productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que eleven los costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación. Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 7.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>1.- TRASLADO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los alimentos:</p> <p>a) Que las condiciones de envasado del producto se presentará en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto sea mínimo en un vehículo cerrado y apropiados de uso exclusivo para el suministro de alimentos los cuales cuenten con cámaras y equipos de refrigeración/congelación (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán acreditar su propiedad mediante la presentación de copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, asimismo deberán presentar copia simple y copia certificada para cotejo de la Inspección Sanitaria al equipo de transporte, en base a la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, practicada por Laboratorio de ensayo, acreditado ante la Ema, anexando copia de la acreditación correspondiente.</p>
--	--	--	--



				<p>2. ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El área contratante recibirá los productos siempre y cuando el proveedor cumpla con lo establecido en el anexo 9.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los productos que se enlistan a continuación en las cantidades señaladas en el anexo 7, manteniendo una caducidad mínimo de 5 días naturales una vez recibidos en los domicilios del anexo 8 y tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>a) VERDURAS.</p> <p>1.- ACELGA MANOJO GRANDE: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>2.- AGUACATE HASS EXTRA.- Características físicas: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.</p> <p>3.- AJO GIGANTE.- Características físicas: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>4.- ALBAHACA MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos</p> <p>5.- APIO: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>6.- BETABEL: Características físicas: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>7.- BRÓCOLI: Características físicas: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>8.- CALABACITA REDONDA.- Características físicas: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>9.- CALABACITA ITALIANA: Características físicas: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p>
--	--	--	--	--



				<p>10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>11.- CEBOLLA CAMBRAY MANOJO GRANDE: Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>12.- CEBOLLA MORADA: Características físicas: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>13.- CILANTRO MANOJO GRANDE: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>14.- COMINO MANOJO GRANDE. Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.</p> <p>15.- COL BLANCA: Características físicas: Su color deberá ser blanco con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>16.- COL MORADA: Características físicas: Su color deberá ser morada con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>17.- CHAMPIÑÓN JUMBO.- Características físicas: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>18.- CHAYOTE.- Características físicas: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.</p> <p>19.- CHILE JALAPEÑO.- Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>20.-CHILE POBLANO PARA RELLENAR.- Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p>
--	--	--	--	--



				<p>21.- CHILE SERRANO VERDE.- Características físicas: tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>22.-CHILE HABANERO: Características físicas: tamaño chico de 2 a 6 cm, color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpia. Sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>23.- CHÍCHARO LIMPIO: Características físicas: frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>24.- ENELDO.- Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>25.- EJOTE.- Características físicas: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, sin arrugas.</p> <p>26.- ELOTE.- Características físicas: Mazorca tierna de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan un líquido lechoso y libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra y con cáscara.</p> <p>27.- ELOTE EN GRANO LIMPIO.- Características físicas: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan un líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.</p> <p>28.-EPAZOTE MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>29.- ESPINACAS MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas, grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>30.- FLOR DE CALABAZA. Características: Hojas frescas, grandes y colores amarillas y verde, tallos de color verde, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>31.- GERMEN DE ALFALFA.- Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>32.- GERMEN DE SOYA.- Características físicas: frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p>
--	--	--	--	--



				<p>33.- HIERBABUENA MANOJO GRANDE Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>34.- HOJA DE AGUACATE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>35.- HOJA SANTA. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>36.- JAMAICA.- Características físicas: Hojas frescas color guinda, sin manchas ni picaduras, sin residuos de tierra.</p> <p>37.- JÍCAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra.</p> <p>38.- JITOMATE BOLA. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.</p> <p>39.- JITOMATE SALADETT.- Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.</p> <p>40.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO: Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>41.- LECHUGA ROMANA.- Características físicas: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente , compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picadura de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>42.- LECHUGA LARGA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>43.- LECHUGA SANGRÍA.- Características físicas: Hojas frescas , con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p>
--	--	--	--	--



				<p>44.- LECHUGA ITALIANA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>45.- LECHUGA FRANCESA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>46.- LIMÓN CON SEMILLA.- Características físicas: Frescos, verdes fuerte no duros y de tamaño normal, sin manchas.</p> <p>47.- NOPAL.- Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras.</p> <p>48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>49.- PAPA BLANCA.- Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>50.- PAPA CAMBRAY.- Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones.</p> <p>51.- PEPINO.- Características físicas: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin moho.</p> <p>52.- PEREJIL MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libres de insectos.</p> <p>53.- PIMIENTO MORRÓN ROJO.- Características físicas: chile de forma alargada, de color rojo, carnoso, textura lisa, brillante, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones, libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>54.- PIMIENTO MORRÓN VERDE.- Características físicas: Chile de forma alargada de color verde, carnosa, dura de piel brillante, lisa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>55.- PIMIENTO MORRÓN AMARILLO.- Características físicas: Chile de forma alargada de color amarillo, carnosa, dura de piel brillante,</p>
--	--	--	--	--



			<p>lisa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>56.- PORO.- Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>57.- RÁBANO CAMBRAY.- Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>58.- ROMERO MANOJO GRANDE FRESCO.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente.</p> <p>59.- TOMATE VERDE.- Características físicas: fruto de color verde con cáscaras de apariencia seca y suelta, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, sin moho y sin hongos.</p> <p>60.- TOMILLO MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>61.- VERDOLAGAS MANOJOS GRANDES.- Características físicas: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>62.- ZANAHORIA.- Características físicas: tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de mallugar, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniformes, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>63.- CLAVO.- Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>64.- HOJA DE PLÁTANO.- Características físicas: Hoja larga de color verde brillante, fresca, ni rota, libre de picaduras de insectos, limpia.</p> <p>b) FRUTAS.</p> <p>1.- CIRUELA SANTA ROSA .- Características físicas: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin mallugar. Temporada: mayo a octubre.</p> <p>2.- DURAZNO AMARILLO. - Características físicas: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa debe de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas ardas y libre de picaduras de insectos, sin mallugar.</p>
--	--	--	--



				<p>Temporada: abril a septiembre.</p> <p>3.- FRESA. - Características físicas: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdosas o blancas, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin mallugar. Temporada: abril a junio.</p> <p>4.- MANGO MANILA. - Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a octubre.</p> <p>5.- DURAZNO MELOCOTÓN.- Características físicas: Fruto de carne jugosa, dulce, de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras, sin manchas. Temporada: Junio a septiembre.</p> <p>6.- GUAYABA EXTRA.- Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o mallugar, libre de picaduras de insectos, sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>7.- MANZANA GOLDEN.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>8.- MANZANA STARKING.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>9.- MELÓN CHINO.- Características físicas: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>10.- NARANJA PARA JUGO.- Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin mallugar, sin mohos, sin humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>11.- PAPAYA MARADOL.- Características físicas: Cáscara delgada,</p>
--	--	--	--	---



				<p>lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin mallugar ni partes duras y libre de picaduras de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- PERA D'ANJOU.- Características físicas: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>13.- PIÑA DE 1RA GRANDE.- Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin mallugar. Temporada: Todo el año.</p> <p>14.- PLÁTANO MACHO.- Características físicas: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin mallugar, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>15.- PLATANO TABASCO.- Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>16.- PLATANO DOMINICO.- Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>17.- SANDÍA.- Características físicas: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin mallugar y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>18.- PULPA DE TAMARINDO Características físicas: Apariencia fresca, líquido, de color homogéneo. Temporada: Todo el año.</p> <p>19.-TORONJA. 1RA- Características físicas: De color amarillo pálido con tonalidades rojizas, cáscara delgada, lustrosa, firme al tacto, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p>
--	--	--	--	--



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

#PROintegridad

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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

				<p>20.- UVA GLOBO. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color roja, deberá verse carnosa, Limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>21.- UVA VERDE SIN SEMILLA. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>22.- PULPAS DE FRUTAS.- Características físicas: Apariencia fresca, líquido, de color homogéneo.</p> <p>23.- MANZANA DE TEMPORADA.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático, libre de plagas, libre de picaduras de insectos, sin mallugar, color amarillo rojizo, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>24.- ARÁNDANOS: Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color rojo, deberá verse carnoso, Limpio, sin mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>25.- TUNAS: Características físicas: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Temporada: Junio a noviembre.</p> <p>26.- CAÑA DE AZÚCAR. Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulce, jugosas y duras, desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insecto, sin fauna nociva, sin moho, sin tierra. Temporada: Octubre a diciembre.</p> <p>27.- MANDARINA (6 MESES).- Características físicas: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin presentar magulladuras. Temporada: Septiembre a Diciembre.</p> <p>28.- TEJOCOTE. Características físicas: Fruto con cáscara color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos Temporada: Diciembre.</p>
--	--	--	--	--



			<p>29.- PERA LECHERA: Características físicas: Color uniforme, ni muy madura ni muy verde, sin golpes, sin humedad, libre de plagas, sin mallugar, libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. TEMPORADA: Junio a noviembre.</p> <p>VI.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entreguen lo ofertado, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none">-Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el anexo 9.-Que no sean del gramaje o tamaño o unidad de medida solicitado.-Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.-Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. En el supuesto de que el proveedor adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma. <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VII.- PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 3 personas (1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores) para que se lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de frutas y verduras, las cuales deberán presentarse con:</p> <p>El chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Licencia tipo mercantil vigente.
--	--	--	---



				<p>2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.</p> <p>3.- Gafete de identificación.</p> <p>Ayudantes y/o cargadores con:</p> <p>1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.</p> <p>2.- Aseo: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>3.- Gafete de identificación.</p> <p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de frutas y verduras.</p> <p>VIII.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con instalaciones preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de frutas y verduras, todos los productos sean del gramaje, tamaño, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (Conforme al anexo 9).</p>
3	1	1	Servicio	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el Servicio de abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p>



			<p>El servicio deberá ser realizado a partir del 01 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>C) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1. La contratante solicitara los pedidos de forma semanal, vía correo electrónico o presencial según anexo 13 y las cantidades serán entregadas por la contratante al proveedor con 1 día hábil de anticipación.</p> <p>2. La entrega se realizará en los días y horarios establecidos en el anexo 13.</p> <p>3. La contratante informará al proveedor, a la firma del contrato las cantidades del primer abastecimiento vía correo electrónico o presencial.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar la entrega del servicio de abasto de productos alimenticios de pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la cantidad que sea solicitada de los productos conforme al anexo 12.</p> <p>El proveedor deberá permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 4 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>Las características y condiciones son aplicables para todos los</p>
--	--	--	---



			<p>productos que se requieran.</p> <p>1. LOS PRODUCTOS DEBERÁN CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:</p> <p>a) Los panes deberán ser del día.</p> <p>b) Propiedades organolépticas de los productos (textura, color, aroma y sabor), libres de daños, alteraciones, defectos y humedad excesiva.</p> <p>C) Estar libres de materias extrañas adheridas a la superficie.</p> <p>d) Estar libres de huevecillos larvas, insectos, gusanos, moluscos.</p> <p>e) No presentar mohos y coloración no propia del producto.</p> <p>f) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>2. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>A) El proveedor deberá abastecer los productos alimenticios de pan artesanal, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>b) El proveedor deberá transportar el pan en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 6 años, la cual deberán acreditar su propiedad mediante la presentación de copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>A) Pan:</p> <p>1. Pan de dulce de harina integral de entre 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 g, con una variedad de 36 diferentes panes en cada surtimiento diario, los cuales deberán ser conforme a las cantidades del anexo 12 y al pedido semanal que realice la contratante. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2. Pan (torta) de harina integral de entre 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3. Pasta de hojaldre por kilo. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4. Chapata de harina integral (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO)</p>
--	--	--	--



			<p>de entre 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>5. Volovanes de harina integral sin relleno de entre 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>6. Pan ovalado tipo chancla de entre 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7. Baguette de harina tradicional de entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>VI. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue el producto solicitado, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata y realizar el canje en un máximo de 2 horas.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.- Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o</p>
--	--	--	---

				<p>negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VII. PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 2 personas (1 chofer y 1 ayudantes y/o cargador) para que se lleve a cabo el servicio de abasto de productos alimenticios de pan artesanal, las cuales deberán presentarse con:</p> <p>El chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Licencia particular y/o mercantil vigente.2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.3.- Gafete de identificación. <p>Ayudante y/o cargador con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.2.- Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.3.- Gafete de identificación. <p>Si el proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de pan artesanal.</p> <p>VIII.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con instalaciones preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, todos los productos sean del gramaje, tamaño, unidad de medida, frescura, características (color, olor y textura) (Conforme al anexo 12).</p>
4	1	1	Servicio	I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

#PROintegridad

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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

			<p>Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del 31 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022.</p> <p>III.- LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitara los pedidos de forma semanal ya sea vía correo electrónico o presencial según anexo 17, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- La entrega se realizará en los días y horarios establecidos en el anexo 17.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, mismos que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como las cantidades que sean solicitadas, esta última puede variar debido a que hay productos de temporada o productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que eleven los costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar mediante correo electrónico o llamada telefónica a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación.</p>
--	--	--	--



				<p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 16.</p> <p>V.- CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>1.- TRASLADO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los alimentos:</p> <p>a) Deberá abastecer los productos alimenticios lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>b) Que la transportación del producto sea mínimo en un vehículo cerrado y apropiados de uso exclusivo para el suministro de alimentos los cuales cuenten con cámaras y equipos de refrigeración/congelación (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán acreditar su propiedad mediante la presentación de copia certificada legible de la factura del vehículo o del contrato de arrendamiento, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, asimismo deberán presentar copia simple y copia certificada para cotejo de la Inspección Sanitaria al equipo de transporte, en base a la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, practicada por Laboratorio de ensayo, acreditado ante la Ema, anexando copia de la acreditación correspondiente.</p> <p>Las características y condiciones son aplicables para todos los productos que se requieran. Los productos deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Fecha de caducidad vigente e impresa en el producto, no menor a 15 días naturales desde su elaboración, aplica para todos los productos excepto.</p> <p>b) Empaque original, para todos los productos alimenticios, excepto las semillas, chiles, hojas secas, camarón seco y piloncillo serán aceptados en empaques realizados por el proveedor, ambos empaques deberán estar libres de alteraciones, perforaciones ó violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.</p> <p>2.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el</p>
--	--	--	--	--



				<p>anexo 18 y las características solicitadas propias de cada producto, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>El proveedor deberá de aceptar que el personal designado por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria, para verificar el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarrotos y pan blanco, en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tamaño.- Peso.- Frescura.- Calidad uniforme.- Características organolépticas (color, olor, textura) Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como: <ul style="list-style-type: none">- Mohos.- Materia extraña.-Manchas.-Residuos de tierra.-Presencia de fauna nociva.-Insectos.-Roedores. <p>VI. El proveedor deberá abastecer los productos en las cantidades por periodo conforme al anexo 16, deberán contar con las características que se enlistan a continuación conforme a los pedidos correspondientes y con una caducidad mínima de 15 días naturales, tomando en cuenta de manera general las siguientes:</p> <p>A) PRODUCTOS LÁCTEOS:</p> <p>1.- CREMA ESPESA ÁCIDA: Crema de leche de vaca acidificada, pasteurizada elaborada a base de crema leche de vaca con 25% grasa ácido cítrico, estabilizante (goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celulosa, de celulosa, goma de algarrobo, fosfato tricálcico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa) presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2.- CREMA LIGHT: Crema ligera de leche de vaca acidificada, pasteurizada, reducida en grasa elaborada con crema de leche vaca con 15% de grasa, concentrado de proteína de leche, ácido cítrico, estabilizante (grenetina, goma guar, goma de algarrobo, citrato de sodio, carboximetilcelulsa de sodio, alginato de sodio y fosfato disódico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa), presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p>
--	--	--	--	---



				<p>3.- LACTOBACILOS: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos, elaborado con agua azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus casei Shirota 10°UFC/ml presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4.- LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos sin azúcar, elaborado con agua, fibra dietética (polidextrosa) 3.6% de leche descremada en polvo, fructosa, glucosa, fibra de soya, saborizante artificial, sucralosa (14 mg/100g) y lactobacillus casei shirota 5X 10° UFC/ml sin azúcar presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto. Esta marca es la única que maneja la presentación solicitada.</p> <p>5.- MANTEQUILLA SIN SAL: Mantequilla de leche de vaca (100% leche de vaca) sin sal, elaborada con grasa de leche de vaca, sólidos de leche, lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, benzoato de sodio, sorbato de potasio como conservadores, vitamina A y D. presentación 1 kg. O su equivalente en porciones para llegar a 1kg. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>6.- QUESO AMARILLO: Queso tipo americano procesado pasteurizado con leche, elaborado mezcla de quesos(leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos y enzimas) agua grasa butírica, proteína láctea, sólidos de leche, citrato de sodio (regulador de acidez), leche descremada en polvo, saborizante natural, anaranjado alimentos 6 y anaranjado 5 (colorantes) proteína de leche 15.5% min grasa de leche 24% min humedad 48%, presentación empaque de 280 a 288g, (de 8 a 16 rebanadas o su equivalente). Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7.- QUESO AÑEJO: Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales, presentación 1kg, a granel, empaquetado en bolsa debidamente sellada. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8.- QUESO CREMA: Queso crema elaborado con leche entera y crema pasteurizada, sal yodada, goma de algarrobo, goma xantana, cultivos lácticos, cloruro de calcio y enzimas, contiene leche mínimo de grasa butírica 25% mínimo de proteínas 5.5% y máximo de humedad 63.61% sin conservadores, presentación de 190 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.</p>
--	--	--	--	--



				<p>9.- QUESO GOUDA: Queso gouda rebanado elaborado de leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos, cloruro de calcio, enzimas, betacarotenos, grasa butírica min 25% proteína mín 21%, humedad max 45% presentación empaque de 400 a 450 grs en rebanadas de 30 grs c/u. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>10.- QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso petit suisse con fresa bajo en grasa, fortificado con vitaminas y calcio, elaborado con leche entera pasteurizada, sólidos de leche preparado de fresa 12.5g (azúcar añadidos)(azúcar y fructosa) puré de fresa, almidón modificado fosfato tricálcico, saborizantes, maltodextrinas, ácido cítrico vitaminas (D y C), goma guar, carmín sorbato potásico y betacarotenos, inulina cuajo, leche y fresa, grasa de leche al 1.7%, presentación de 168 a 180 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, olor agradable y sabor indistinto.</p> <p>11.- QUESO TIPO PANELA: Queso panela elaborado con leche entera pasteurizada de vaca proteína de leche 17% grasa de leche 20% humedad 57%, sin grasas vegetales, debe contener grasa butírica, sin almidones y sin conservadores, presentación de 400 grs. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>12.- QUESO TIPO MANCHEGO: Queso manchego rebanado elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cloruro de calcio, enzimas, nitrato de potasio, carotenos naturales, cultivos lácticos, sorbato de potasio y Natamicina proteína de leche 22% min grasa de leche 26 % min humedad 44% max presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>13.- QUESO TIPO OAXACA: Queso Oaxaca, elaborado con de leche de entera pasteurizada de vaca , sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina, contiene leche proteína de leche 22% min grasa de leche 20 % min humedad 51% max queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma, presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.</p> <p>14.- YOGUR LIGHT: yogurt natural con endulzantes bajo en grasa elaborado con leche parcialmente descremada pasteurizada, concentrado 5% (matodextrinas, almidón modificado, ácido cítrico, acesulfame k y sucralosa (21.6mg/100g), ácido láctico, sorbato de potasio y citrato de sodio), almidón modificado, y cultivos lácticos,</p>
--	--	--	--	--



			<p>grasa de leche 1.3% presentación 900 a 1 kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, sin azúcar, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>15.- YOGURT NATURAL: yogurt natural elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada, azúcar, almidón modificado, cultivos lácticos, grasa de leche 2.2% presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor natural.</p> <p>16.- YOGUR DE SABORES: yogur con durazno o fresa elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada 13% de preparado de fruta (durazno o fresa, azúcares, almidón modificado, saborizante, ácido cítrico, pectina, sorbato de potasio amarillo 6, amarillo 5, rojo 40, citrato de sodio y sucralosa (2mg/100g) azúcar, almidón modificado, sólidos de leche y cultivos lácticos, grasa de leche 2.2%, presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>17.- REQUESÓN SIN SAL: elaborado a base de suero de leche presentación 1kg. Características físicas: De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, a granel, empaquetado libre de hongos.</p> <p>18.- HELADO: Helado de grasa vegetal elaborado con sólidos de la leche rehidratados, azúcar, leche descremada rehidratada 10%, jarabe de glucosa, cacao en polvo, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, gomas (guar y carragenina), mono y dgliceridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y clorantes (carmín circumina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 Lt. Características físicas: de color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>B) ABARROTÉS.</p> <p>1.- ADEREZO ITALIANO: presentación botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), olor dulce, sabor ácido, salado ó dulce, aceitoso y condimentado.</p> <p>2.- AJONJOLÍ BLANCO: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>3.- ALMENDRA ENTERA: con cáscara limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>4.- CACAHUATE BOTANERO: limpio, entero tostado, sin cáscara, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>5.- CAMARÓN SECO SIN CABEZA.- color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no</p>
--	--	--	--



				<p>debe oler a amoníaco, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>6.- CHÍCHARO EN LATA: la lata debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, presentación en lata de 400 a 440 gramos.</p> <p>7.- CHILE ANCHO SECO: limpio, sin signos de plaga libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>8.- CHILE DE ÁRBOL: limpio, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>9.- CHILE COSTEÑO SECO: limpio, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>10.- CHILE CHIPOTLE SECO: limpio, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>11.- CHILE GUAJILLO SECO: limpio, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>12.- CHILE MULATO SECO: limpio, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>13.- CHILE SERRANO SECO: limpio, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>14.- COMINO MANOJO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>15.- GARBANZO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>16.- HABA VERDE SECA: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>17.- HOJA PARA MIXIOTE: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.</p> <p>18.- HUEVO BLANCO: cascarón limpio, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza, placentación cono con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg.</p> <p>19.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que debe conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.</p> <p>20.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg.</p> <p>21.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg (100 mts).</p>
--	--	--	--	---



				<p>22.-NUEZ PICADA: En mitades o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca y picada (no polvo), empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>23.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>24.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano.</p> <p>25.- PEPITA LIMPIA VERDE: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>26.- PILONCILLO: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>27.- CHILE PASILLA SECO. Limpio, sin signos de plaga libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>28.- PURÉ DE TOMATE: la lata/caja/bolsa debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, empacado en latas de 2,800 a 3 kg.</p> <p>29.- CIRUELA PASA. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>30.- CHILE TABAQUERO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>31.- CHILE MORITA. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>32.- CHILE CASCABEL. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>34.- ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.</p> <p>35.- ACHIOTE EN PASTA. CAJA DE 210 gramos. Características físicas: polvo rojizo, olor picoso, sabor picoso.</p> <p>36.- BICARBONATO. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido.</p> <p>37.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.</p>
--	--	--	--	--



				<p>C) HIELO</p> <p>1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético libre de fauna nociva, presentación bolsa estéril de 5 kg.</p> <p>D) PAN BLANCO.</p> <p>1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 675 gr. Embolsado y sellado</p> <p>2.- Pan blanco: pan de harina trigo en paquete de 640 gr. Embolsado y sellado</p> <p>3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 a 360 gr. Embolsado y sellado</p> <p>4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 gr. Embolsado y sellado</p> <p>5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 a 540 gr. Embolsado y sellado</p> <p>6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 gr. Embolsado y sellado</p> <p>7.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 gr a 360 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>8.- Pan molido en paquete de 5 kilos. Embolsado y sellado.</p> <p>9.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 10 a 12 piezas. Embolsado y sellado.</p> <p>10.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 20 piezas. Embolsado y sellado.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p>
--	--	--	--	---



				<p>-Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el anexo 18 y lo descrito en el numeral VI.</p> <p>-Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>-Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>-Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>-En caso de que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 3 personas (1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores) para que se lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de productos alimenticios de lácteos, abarrotos, hielo y pan blanco, las cuales deberán presentarse con:</p> <p>El chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Licencia tipo mercantil vigente.2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.3.- Gafete de identificación. <p>Ayudantes y/o cargadores con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa.2.- Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.3.- Gafete de identificación.
--	--	--	--	--



				<p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de carnes rojas, pollo y embutidos.</p> <p>IX.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Los licitantes deberán demostrar que cuentan con domicilio preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, que los productos sean de peso y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor, textura y temperatura) (Conforme al anexo 18).</p>
--	--	--	--	--



ANEXO 2

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS
CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS

POLLO

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. GLOBAL	CONSUMO MAX. GLOBAL
1	BISTECES DE PECHUGA APLANA DA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	0	0	44	0	0	110	0	0	484	0	0	1,210	484	1,210
2	GUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	0	0	1.5	0	0	12	0	0	17	0	0	132	17	132
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	0	0	72	0	0	180	0	0	792	0	0	1,980	792	1,980
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	10	10	0	25	25	0	110	110	0	275	275	0	220	550
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	20	24	90	50	60	225	220	264	990	550	660	2,475	1,474	3,685
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	0	0	72	0	0	180	0	0	792	0	0	1,980	792	1,980
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	16	16	0	40	40	0	176	176	0	440	440	0	352	880
8	MOLIDA DE PECHUGA DE	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	132	0	0	330	132	330



	POLLO POR KG.																
--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CERDO

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA (PRESENTACIÓN)	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DE L PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. GLOBAL	CONSUMO MAX. GLOBAL
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	132	0	0	330	132	330
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	6	6	0	15	15	0	66	66	0	165	165	0	132	330
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	0	0	2	0	0	5	0	0	22	0	0	55	22	55
4	COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO	KG	0	0	22	0	0	55	0	0	242	0	0	605	242	605
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	0	0	8	0	0	20	0	0	88	0	0	220	88	220
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	0	0	6	0	0	15	0	0	66	0	0	165	66	165
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	6	8	0	15	20	0	66	88	0	165	220	0	154	385
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 GRS	KG	0	0	8	0	0	20	0	0	88	0	0	220	88	220



	CADA TROZO															
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	0	0	2	0	0	5	0	0	22	0	0	55	22	55
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG	0	0	16	0	0	40	0	0	176	0	0	440	176	440
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG	8	8	0	20	20	0	88	88	0	220	220	0	176	440
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	0	0	4	0	0	10	0	0	44	0	0	110	44	110
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	6	6	0	15	15	0	66	66	0	165	165	0	132	330
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	1	2	2	2	4	5	11	22	22	22	44	55	55	121
15	MORTA DELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	0	0	1	0	0	2	0	0	11	0	0	22	11	22

RES

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DE L PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. GLOBAL	CONSUMO MAX. GLOBAL
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	0	0	61	0	0	153	0	0	671	0	0	1,683	671	1,683



2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA	KG	0	0	4	0	0	10	0	0	44	0	0	110	44	110
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	0	0	10	0	0	25	0	0	110	0	0	275	110	275
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	0	0	8	0	0	20	0	0	88	0	0	220	88	220
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	0	0	20	0	0	50	0	0	220	0	0	550	220	550
6	MOLIDADA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	0	0	44	0	0	110	0	0	484	0	0	1,210	484	1,210
7	TERNERA MOLIDADA DE RES POR KILO	KG	24	24	0	60	60	0	264	264	0	660	660	0	528	1,320
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	5	4	0	13	10	0	55	44	0	143	110	0	99	253

EMBUTIDOS

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE H.ESPEC. Y CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIA	CONSUMO MIN. GLOBAL	CONSUMO MAX. GLOBAL
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	2	4	4	5	8	9	22	44	44	55	88	99	110	242
2	LONGANIZA PIEZA	KG	0	0	4	0	0	9	0	0	48	0	0	108	48	108



	POR KILO															
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	0	0	19	0	0	46	0	0	228	0	0	552	228	552
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	36	40	0	90	100	0	432	480	0	1,080	1,200	0	912	2,280
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	0	0	1	0	0	2	0	0	12	0	0	19	12	19
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	250	250	600	625	625	1500	3,000	3,000	7,200	7,500	7,500	18,000	13,200	33,000

ANEXO 3

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS. LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP.

LUGARES DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES 5 DE MAYO Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS):** EN EL ÁREA DE COCINA DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN, CON DOMICILIO EN PRIVADA 15 DE ENERO NÚMERO 4715 DE LA COLONIA SAN BALTAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN DE PRESENTAR CON **JULIANA DÍAZ CABRERA**. TELÉFONO: 222 5-51-02-00 EXT. 1303.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO Y DOMINGO
Solicitud de pedido semanal 8:00-10:00 hrs. *Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.

EL **PROVEEDOR** deberá suministrar el abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos en los días, horarios y en las cantidades, solicitadas por la contratante con 1 día hábil de anticipación vía telefónica y correo electrónico o presencial, las cantidades que deberá proporcionar semanalmente.

- b) **ESTANCIAS INFANTILES I y II:** EN EL ÁREA DE COCINA CON DOMICILIO EN 15 ORIENTE NO. 1407 COL. EL ÁNGEL, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN DE PRESENTAR CON **JAIME CALIXTO**. TELÉFONO: 222-2-11-31-66.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	Solicitud de pedido semanal 8:00-10:00 hrs. *Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.

EL **PROVEEDOR** deberá suministrar el abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos en los días, horarios y en las cantidades, solicitadas por la contratante con 1 día hábil de anticipación vía telefónica y correo electrónico o presencial, las cantidades que deberá proporcionar semanalmente.

ANEXO 4

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
POLLO	Olor	Característico fresco y agradable	Anormal
	Textura	Firme, tersa y húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Temperatura	Refrigerados: entre 2° y 4°C	Refrigerados a más de 4°C
	Color	Característico color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
CARNES ROJAS	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Temperatura	Refrigerados: entre 2° y 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café oscuro, descolorida
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras
CARNES FRÍAS (EMBUTIDOS)	Temperatura	entre 2° y 4°C Fecha de caducidad vigente	Fecha de caducidad vencida sin sello Tif.

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida numeral VI.

Para todos los productos etiquetados deberán contener marca y gramaje con sello Tif, según descripción de la partida numeral VI.



ANEXO 5

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS

POLLO

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE (EN CASO DE QUE APLIQUE)	CADUCIDAD
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	484	1210				
2	GUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	17	132				
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	792	1980				
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	220	550				
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1474	3685				
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	792	1980				
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	352	880				
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	132	330				

CERDO

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA (PRESENTACIÓN)	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	FABRICANTE EN CASO DE QUE APLIQUE	CADUCIDAD
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	132	330				
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS	KG	132	330				



	CADA PIEZA						
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	22	55			
4	COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO	KG	242	605			
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	88	220			
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	66	165			
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	154	385			
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 GRS CADA TROZO	KG	88	220			
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	22	55			
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG	176	440			
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG	176	440			
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	44	110			
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	132	330			
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	55	121			
15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	11	22			

RES

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE (EN CASO DE QUE APLIQUE)	CADUCIDAD
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	671	1683			
2	CECINA	KG	44	110			



	ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA							
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	110	275				
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	88	220				
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	220	550				
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	484	1210				
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	528	1320				
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	99	253				

EMBUTIDOS

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	FABRICANTE EN CASO DE QUE APLIQUE	CADUCIDAD
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	110	242				
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	48	108				
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	228	552				
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	912	2280				
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	12	19				
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	13200	33000				



ANEXO 6

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA (PRESENTACIÓN)	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO UNITARIO	PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	484	1210					
2	GUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	17	132					
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	792	1980					
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	220	550					
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1474	3685					
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	792	1980					
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	352	880					
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	132	330					
9	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	132	330					
10	BISTECES DE	KG	132	330					

	CERDO 50 GRS CADA PIEZA								
11	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	22	55					
12	COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO	KG	242	605					
13	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	88	220					
14	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	66	165					
15	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	154	385					
16	LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 GRS CADA TROZO	KG	88	220					
17	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	22	55					
18	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG	176	440					
19	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG	176	440					
20	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	44	110					
21	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	132	330					
22	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	55	121					



23	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	11	22					
24	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	671	1683					
25	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA	KG	44	110					
26	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	110	275					
27	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	88	220					
28	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	220	550					
29	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	484	1210					
30	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	528	1320					
31	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	99	253					
32	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	110	242					
33	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	48	108					
34	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	228	552					
35	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	912	2280					
36	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	12	19					



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

37	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	13200	33000					
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									



ANEXO 7

**DEBIDO DE LA EXTENSIÓN DEL ARCHIVO ESTE ANEXO SE ENVIARA AL
MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES**

ANEXO 8

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE VERDURAS Y RUTAS.

LUGAR DE ENTREGA:

a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS):** Hospital de Especialidades 5 de mayo en el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con **JULIANA DÍAZ CABRERA**. TELÉFONO: 222 5-51-02-00 EXT. 1303.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
	Entrega de frutas y verduras 9:00 – 10:00 hrs		Entrega de frutas y verduras 8:00 – 10:00 hrs.	Entrega de frutas y verduras 9:00 – 10:00 hrs	

El proveedor deberá de suministrar los productos en los días correspondientes conforme a lo solicitado y la contratante le indicará las cantidades que deberá de proporcionar con 1 día hábil de anticipación.

b) **ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II:** en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con **JAIME CALIXTO**. TELÉFONO: 222-2-11-31-66.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00 hrs		Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00 hrs

El proveedor deberá de suministrar los productos en los días correspondientes conforme a lo solicitado y la contratante le indicará las cantidades que deberá de proporcionar con 1 día hábil de anticipación.

ANEXO 9

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Verduras	Olor	Característico fresco	Mal olor
	Textura	Firme, suave, limpia	Manchado, con magulladuras, materia extraña, con hongos
	Color	Conforme a la descripción de cada producto	Color negro, amarillento
Frutas	Olor	Característico fresco y agradable	Mal olor
	Textura	Firme, suave, limpia	Aguada, babosa, mal olor, con magulladuras,
	Color	Conforme a la descripción de cada producto	Color negro, amarillento

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida numerales V y VII.

ANEXO 10

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: V E R D U R A S

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	CADUCIDAD
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	66	143		
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	286	682		
3	Ajo gigante	Kilogramo	143	321		
4	Albahaca monojo grandes	Kilogramo	11	22		
5	Apio	Kilogramo	66	154		
6	Betabel	Kilogramo	77	198		
7	Brocoli	Kilogramo	242	565		
8	Calabacita redonda	Kilogramo	132	330		
9	Calabacita italiana	Kilogramo	1056	2640		
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	880	2178		
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	66	165		
12	Cebolla morada	Kilogramo	33	66		
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	44	84		
14	Comino manojo grande	Kilogramo	33	73		
15	Col blanca	Kilogramo	44	99		
16	col morada	Kilogramo	44	99		
17	Champiñon Jumbo	Kilogramo	550	1375		
18	Chayote	Kilogramo	1881	4697		
19	Chille jalapeño	Kilogramo	44	110		
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	132	308		
21	Chile serrano verde	Kilogramo	44	110		
22	Chile habanero	Kilogramo	11	22		
23	Chicharo limpio	Kilogramo	64	220		
24	Eneldo	Kilogramo	11	22		
25	Ejote	Kilogramo	880	2211		
26	Elote	Pieza	220	550		
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	231	561		
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	55	128		
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	176	398		
30	Flor de calabaza	Kilogramo	44	110		
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	99	187		
32	Germen de soya	Kilogramo	44	99		
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	22	29		
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	11	33		
35	Hoja santa	Kilogramo	11	22		
36	Jamaica	Kilogramo	132	297		



37	Jicama	Kilogramo	264	601		
38	Jitomate Bola	Kilogramo	77	187		
39	Jitomate saladett	Kilogramo	3454	8613		
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	22	40		
41	Lechuga romana	Pieza	616	1529		
42	Lechuga larga	Pieza	44	110		
43	Lechuga Sangria	Pieza	44	110		
44	Lechuga Italiana	Pieza	44	110		
45	Lechuga francesa	Pieza	44	110		
46	Limón con semilla	Kilogramo	374	935		
47	Nopal	Kilogramo	704	1760		
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	33	62		
49	Papa blanca	Kilogramo	1760	4400		
50	Papa cambray	Kilogramo	44	110		
51	Pepino	Kilogramo	308	770		
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	33	73		
53	Pimiento morron rojo	Kilogramo	220	550		
54	Pimiento morron verde	Kilogramo	220	550		
55	Pimiento morron amarillo	Kilogramo	220	550		
56	Poró	Kilogramo	44	90		
57	Rábano cambray	Kilogramo	22	55		
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	11	22		
59	Tomate Verde	Kilogramo	1012	2530		
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	22	40		
61	Verdolagas manojos grande	Manojo	33	77		
62	Zanahoria	Kilogramo	2464	6160		
63	Clavo	Kilogramo	22	40		
64	Hoja de platano	Pieza	22	55		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	CADUCIDAD
1	Ciruela Santarosa (6 meses)	Kilogramo	180	450		
2	Durazno amarillo (6 meses)	Kilogramo	264	617		
3	Fresa (6 meses)	Kilogramo	36	90		
4	Mango manila (6 meses)	Kilogramo	456	1010		
5	Durazno Melocotón (4 meses)	Kilogramo	120	300		
6	Guayaba extra	Kilogramo	1012	2526		
7	Manzana golden	Kilogramo	1716	4290		

8	Manzna Starking	Kilogramo	1100	2750		
9	Melón chino	Kilogramo	1562	6578		
10	Naranja para jugo	Kilogramo	924	2310		
11	Papaya maradol	Kilogramo	1540	3454		
12	Pera d'anjou	Kilogramo	924	2231		
13	Piña de 1a. Grande	Pieza	407	953		
14	Plátano macho	Kilogramo	110	143		
15	Plátano tabasco	Kilogramo	1210	2708		
16	Plátano dominico	Kilogramo	220	550		
17	Sandía	Kilogramo	1210	3025		
18	Pulpa de tamarindo	Litros	297	748		
19	Toronja 1ra	Kilogramo	154	385		
20	Uva globo	Kilogramo	572	1430		
21	Uva verde sin semilla	Kilogramo	506	1265		
22	Pulpas de frutas	Kilogramo	154	385		
23	Manzana de temporada	Litros	132	330		
24	Arandanos	Kilogramo	11	33		
25	Tunas (6 meses)	Kilogramo	156	390		
26	Caña de azucar 3 meses	Kilogramo	24	27		
27	Mandarina (6meses)	Kilogramo	480	1200		
28	Tejocote (1 mes)	Kilogramo	8	13		
29	Pera Lechera (6 meses)	Kilogramo	108	270		



ANEXO 11

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS Y VERDURAS							
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo	PRECIO UNITARIO	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	66	143			
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	286	682			
3	Ajo gigante	Kilogramo	143	321			
4	Albahaca monojo grandes	Kilogramo	11	22			
5	Apio	Kilogramo	66	154			
6	Betabel	Kilogramo	77	198			
7	Brocoli	Kilogramo	242	565			
8	Calabacita redonda	Kilogramo	132	330			
9	Calabacita italiana	Kilogramo	1056	2640			
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	880	2178			
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	66	165			
12	Cebolla morada	Kilogramo	33	66			
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	44	84			
14	Comino manojo grande	Kilogramo	33	73			
15	Col blanca	Kilogramo	44	99			
16	col morada	Kilogramo	44	99			
17	Champiñon Jumbo	Kilogramo	550	1375			
18	Chayote	Kilogramo	1881	4697			
19	Chile jalapeño	Kilogramo	44	110			
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	132	308			
21	Chile serrano verde	Kilogramo	44	110			
22	Chile habanero	Kilogramo	11	22			
23	Chicharo limpio	Kilogramo	64	220			
24	Eneldo	Kilogramo	11	22			
25	Ejote	Kilogramo	880	2211			
26	Elote	Pieza	220	550			
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	231	561			
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	55	128			
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	176	398			
30	Flor de calabaza	Kilogramo	44	110			
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	99	187			
32	Germen de soya	Kilogramo	44	99			
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	22	29			
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	11	33			
35	Hoja santa	Kilogramo	11	22			
36	Jamaica	Kilogramo	132	297			
37	Jicama	Kilogramo	264	601			
38	Jitomate Bola	Kilogramo	77	187			
39	Jitomate saladett	Kilogramo	3454	8613			



40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	22	40			
41	Lechuga romana	Pieza	616	1529			
42	Lechuga larga	Pieza	44	110			
43	Lechuga Sangria	Pieza	44	110			
44	Lechuga Italiana	Pieza	44	110			
45	Lechuga francesa	Pieza	44	110			
46	Limón con semilla	Kilogramo	374	935			
47	Nopal	Kilogramo	704	1760			
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	33	62			
49	Papa blanca	Kilogramo	1760	4400			
50	Papa cambray	Kilogramo	44	110			
51	Pepino	Kilogramo	308	770			
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	33	73			
53	Pimiento morron rojo	Kilogramo	220	550			
54	Pimiento morron verde	Kilogramo	220	550			
55	Pimiento morron amarillo	Kilogramo	220	550			
56	Poro	Kilogramo	44	90			
57	Rábano cambray	Kilogramo	22	55			
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	11	22			
59	Tomate Verde	Kilogramo	1012	2530			
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	22	40			
61	Verdolagas manojos grande	Manojo	33	77			
62	Zanahoria	Kilogramo	2464	6160			
63	Clavo	Kilogramo	22	40			
64	Hoja de platano	Pieza	22	55			
65	Ciruela Santarosa (6 meses)	Kilogramo	180	450			
66	Durazno amarillo (6 meses)	Kilogramo	264	617			
67	Fresa (6 meses)	Kilogramo	36	90			
68	Mango manila (6 meses)	Kilogramo	456	1010			
69	Durazno Melocotón (4 meses)	Kilogramo	120	300			
70	Guayaba extra	Kilogramo	1012	2526			
71	Manzna golden	Kilogramo	1716	4290			
72	Manzna Starking	Kilogramo	1100	2750			
73	Melón chino	Kilogramo	1562	6578			
74	Naranja para jugo	Kilogramo	924	2310			
75	Papaya maradol	Kilogramo	1540	3454			
76	Pera d'anjou	Kilogramo	924	2231			
77	Piña de 1a. Grande	Pieza	407	953			
78	Plátano macho	Kilogramo	110	143			
79	Plátano tabasco	Kilogramo	1210	2708			
80	Plátano dominico	Kilogramo	220	550			
81	Sandia	Kilogramo	1210	3025			
82	Pulpa de tamarindo	Litros	297	748			



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL
ESTADO DE PUEBLA.

83	Toronja 1ra	Kilogramo	154	385			
84	Uva globo	Kilogramo	572	1430			
85	Uva verde sin semilla	Kilogramo	506	1265			
86	Pulpas de frutas	Kilogramo	154	385			
87	Manzana de temporada	Litros	132	330			
88	Arandanos	Kilogramo	11	33			
89	Tunas (6 meses)	Kilogramo	156	390			
90	Caña de azucar 3 meses	Kilogramo	24	27			
91	Mandarina (6meses)	Kilogramo	480	1200			
92	Tejocote (1 mes)	Kilogramo	8	13			
93	Pera Lechera (6 meses)	Kilogramo	108	270			
					SUBTOTAL		
					IVA		
					TOTAL		



ANEXO 12

**DEBIDO DE LA EXTENSIÓN DEL ARCHIVO ESTE ANEXO SE ENVIARA AL
MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES**

ANEXO 13

PAN ARTESAL

LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL

LUGAR DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS):** Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Numero 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberá de presentar con **JULIANA DÍAZ CABRERA**. TELÉFONO: 222 5-51-02-00 EXT. 1303.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 7:30hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.					

“EL PROVEEDOR” deberá suministrar los productos alimenticios Pan Artesanal en los días y horarios correspondientes conforme a lo solicitado y las cantidades serán entregadas por la contratante al proveedor con 1 día hábil de anticipación vía correo electrónico o presencial, o presencial las cantidades que deberán proporcionar semanalmente y la entrega será diariamente.

LUGAR DE ENTREGA:

- b) **ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II:** En el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con **JAIME CALIXTO**. TELÉFONO: 222-2-11-31-66.

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs						

“EL PROVEEDOR” deberá suministrar los productos alimenticios Pan Artesanal en los días y horarios correspondientes conforme a lo solicitado y las cantidades serán entregadas por la contratante al proveedor con 1 día hábil de anticipación vía correo electrónico o presencial, o presencial las cantidades que deberán proporcionar semanalmente y la entrega será diariamente.

ANEXO 14

SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL

NUMERAL	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO	TAMAÑO	PESO
1	PAN DE DULCE 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr.	PIEZA	29799	74508		
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	PIEZA	3801	9513		
3	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	KG	283.5	714		
4	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gr.	PIEZA	210	525		
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gr.	PIEZA	2310	5775		
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	3045	7623		
7	BAGUETTE (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.	PIEZA	3927	9828		

El proveedor deberá surtir los 36 tipos de pan de dulce siendo los siguientes: Biscocho (Cuernitos, bigote, borregos, cariocas, calvo, cerillo, chimizclan,ocol de anís, colchón, colorado, moño azúcar, nido, payaso, pericos, picones, piernas, rebanada mantequilla, trenza suiza, carioca, volcán, gusano, tabasqueña, roles, conchas de diferentes sabores); Dona (crema, moca, azúcar y chocolate); niño envuelto, Apastelada (Laurel, libro, ojo de pancha o venado, tostada de ajonjolí), PANQUE (Chinos, huevitos, panque con pasas, reinas, veladoras, mantecada); Feite (Brocas, canastas, ceniceros, cono de crema, cuadro de coco, corbata de azúcar, empanada de crema, mil hojas, orejas, riel, taco de mermelada, taco de pasta). Galleta (Azúcar, chocolate, colilla de chocolate, colilla de colores, picón, roscas, empanada de mermelada) Cubilete (Queso y mermelada); Pay (Queso y crema); Polvorón (Vainilla, café y sevillano); Fina (Cono, engrane, gusano de mermelada y ate, panadero, triángulos, troncos, empanda de crema y azúcar); Estirado (tejamanil, rejas, caracol); Piedra (Marranito de panela, piedras). Besos /yoyo, gota de azúcar y chocolate, pelones, cacahuete, tapado, bailes, chamucos; Budín. Galleta Integral (linaza, amaranto y avena)

ANEXO 15

SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL

NUMER AL	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO	PRECIO UNITARI O	PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL	Marc a con una "X" si el bien lleva I.V.A .	Marc a con una "X" si el bien no lleva I.V.A .
1	PAN DE DULCE 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr.	PIEZA	29799	74508					
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	PIEZA	3801	9513					
3	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	KG	283.5	714					
4	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gr.	PIEZA	210	525					
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL 7 a 8 cm de longitud, con un	PIEZA	2310	5775					

	peso de entre 90 a 100 gr.								
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	3045	7623					
7	BAGUETTE (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.	PIEZA	3927	9828					
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									

El licitante deberá Justificar y fundamentar el porque no aplica el IVA en los productos ofertados, cuando así lo señale.

ANEXO 16

**DEBIDO DE LA EXTENSIÓN DEL ARCHIVO ESTE ANEXO SE ENVIARA AL
MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES**

ANEXO 17

ABASTO DE ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO.

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO.

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS): Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con **JULIANA DÍAZ CABRERA**. Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 1303.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
SOLICITUD DE PEDIDO. Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.		Entrega de lácteos y abarrotes 9:00 – 10:00 hrs. Entrega de hielo 9:00 – 10:00 hrs. Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.		Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.	

El proveedor deberá de suministrar los productos en los días correspondientes conforme a lo solicitado la contratante le indicará las cantidades que deberá proporcionar con 1 día hábil de anticipación vía correo electrónico o presencial, mismas que deberá proporcionar semanalmente.

b) Estancias Infantiles I y II. En el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con **JAIME CALIXTO**. TELÉFONO: **222-2-11-31-66**.

HOARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SOLICITUD DE PEDIDO	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 14:00 – 15:00 hrs. Para Estancia Infantil I. Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 11:00 – 12:00 hrs. Para Estancia Infantil II.			Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 14:00 – 15:00 hrs. Para Estancia Infantil I. Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 11:00 – 12:00 hrs. Para Estancia Infantil II.

El proveedor deberá de suministrar los productos en los días correspondientes conforme a lo solicitado y la contratante le indicará las cantidades que deberá de proporcionar con 1 día hábil de anticipación vía correo electrónico o presencial, cantidades que deberá proporcionar semanalmente.

ANEXO 18

ABASTO DE LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Lácteos	Olor	agradable	Mal olor
	Textura	Tenue, semisólida	Superficie viscosa o con lama, con hongos
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Color	Blanco o amarillo	Café
Abarrotes	Olor	Característico fresco y agradable	Anormal
	Textura	Firme, suave y sin signos de plaga y fauna nociva	Con abolladuras.
	Color	De acuerdo a la descripción del producto	Con puntos y manchas en su textura
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 1 kilo.	Empaques con rasgaduras
Pan blanco	Olor	agradable	Mal olor
	Textura	Suave, entero	Aplastado, quebrado
	Color	blanco	Verdoso y de colores

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida.

ANEXO 19

ANEXO 19.

ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES Y
PAN BLANCO
CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS POR EL PERÍODO.

LÁCTEOS

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	PZA	462	1124		
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	42	105		
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	PZA	231	578		
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	PZA	630	1575		
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	315	767		
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U	KG	420	1050		
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	126	305		
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	KG	105	263		



9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	189	473		
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRS. SABOR INDISTINTO	PZA	95	231		
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG	504	1260		
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS	KG	294	735		
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS	KG	347	840		
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS	LTS	210	525		
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS	LTS	84	210		
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS	LTS	42	95		
17	REQUESON SIN SAL 1KG.	KG	63	158		
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS	PZA	21	53		

ABARROTES

NUMERAL	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. Global Del periodo	CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
---------	----------	------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------	--------------



1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PZA	21	53		
2	AJONJOLÍ BLANCO	KG	42	105		
3	ALMENDRA ENTERA	KG	11	26		
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA	KG	42	105		
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA	KG	11	26		
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A440 GRS.	PZA	294	735		
7	CHILE ANCHO SECO	KG	11	26		
8	CHILE DE ÁRBOL SECO	KG	11	26		
9	CHILE COSTEÑO SECO	KG	11	26		
10	CHILE CHIPOTLE SECO	KG	11	26		
11	CHILE GUAJILLO SECO	KG	21	53		
12	CHILE MULATO SECO	KG	11	26		
13	CHILE SERRANO SECO	KG	11	26		



14	COMINO MANOJO	KG	11	26		
15	GARBANZO	KG	21	53		
16	HABA VERDE SECA	KG	21	53		
17	HOJA PARA MIXIOTE	ROLLO	21	53		
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	1638	4095		
19	LEVADURA FRESCA	CAJA	11	26		
20	MAÍZ POZOLERO BOLSA DE 1 KG	ROLLO	105	263		
21	MECATILLO	PZA	11	26		
22	NUEZ PICADA	KG	21	53		
23	PASITAS	KG	21	53		
24	PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG	KG	74	184		
25	PEPITA LIMPIA VERDE	KG	11	26		
26	PILONCILLO	PZA	11	26		
27	CHILE PASILLA SECO	KG	11	26		

28	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	KG	21	53		
29	CIRUELA PASA	KG	11	26		
30	CHILE TABAQUERO	KG	11	26		
31	CHILE MORITA	KG	11	26		
32	CHILE CASCABEL	KG	11	26		
33	CANELA EN POLVO	KG	11	26		
34	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA	LTS	11	26		
35	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 210 GRAMOS.	KG	21	53		
36	BICARBONATO	KG	5	13		
37	PIMIENTA ENTERA NEGRA	KG	5	13		

HIELO

NUMERAL	PRESENTACIÓN Y/O MARCA	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. Global Del periodo	CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	PZA	414	1035		

PAN BLANCO.

NUMERAL	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
---------	----------	--------------	---------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	--------------

1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR.	PAQUETES	840	2100		
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR.	PAQUETES	1343	3308		
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETES	351	866		
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETES	569	1391		
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETES	336	840		
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO	PAQUETES	179	446		
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 340 GR,	PAQUETES	105	263		
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETES	65	158		
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETES	378	945		
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 PIEZAS	PAQUETES	264	630		

NOTA: LAS CANTIDADES MÍNIMAS Y MAXIMAS SON POR EL PERIODO DEL SERVICIO.

EL PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR LA ENTREGA DE LACTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO, MISMAS QUE TENDRÁN QUE CUMPLIR CON LOS PARAMETROS DE CALIDAD Y ESPECIFICACIÓN REQUERIDA, ASI COMO LA CANTIDAD SOLICITADAS.

ANEXO 20

ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS,
ABARROTES Y PAN BLANCO
CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS POR EL PERÍODO.
LÁCTEOS

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL	PRECIO UNITARIO	PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	CREMA ESPESA ACIDA PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	462	1124					
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	42	105					
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	PZA	231	578					
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 40 ML.	PZA	630	1575					
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	315	767					
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U	KG	420	1050					
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	126	305					
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	KG	105	263					
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE	KG	189	473					



	400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U								
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRS	PZA	95	231					
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG	504	1260					
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS	KG	294	735					
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS	KG	347	840					
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS	LTS	210	525					
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS	LTS	84	210					
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS	LTS	42	95					
17	REQUESON SIN SAL 1KG.	KG	63	158					
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS	PZA	21	53					
19	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PZA	21	53					
20	AJONJOLÍ BLANCO	KG	42	105					
21	ALMENDRA ENTERA	KG	11	26					
22	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA	KG	42	105					
23	CAMARÓN SECO SIN CABEZA	KG	11	26					
24	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRS.	PZA	294	735					
25	CHILE ANCHO SECO	KG	11	26					
26	CHILE DE ÁRBOL SECO	KG	11	26					
27	CHILE COSTEÑO	KG	11	26					

	SECO									
28	CHILE SECO	CHIPOTLE	KG	11	26					
29	CHILE SECO	GUAJILLO	KG	21	53					
30	CHILE SECO	MULATO	KG	11	26					
31	CHILE SECO	SERRANO	KG	11	26					
32		COMINO MANOJO	KG	11	26					
33		GARBANZO	KG	21	53					
34		HABA VERDE SECA	KG	21	53					
35	HOJA PARA MIXIOTE		ROLLO	21	53					
36	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS		CONO	1638	4095					
37		LEVADURA FRESCA	CAJA	11	26					
38	MAÍZ POZOLERO BOLSA DE 1 KG		ROLLO	105	263					
39		MECATILLO	PZA	11	26					
40		NUEZ PICADA	KG	21	53					
41		PASITAS	KG	21	53					
42		PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG	KG	74	184					
43		PEPITA LIMPIA VERDE	KG	11	26					
44		PILONCILLO	PZA	11	26					
45		CHILE PASILLA SECO	KG	11	26					
46		PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	KG	21	53					
47		CIRUELA PASA	KG	11	26					
48		CHILE TABAQUERO	KG	11	26					
49		CHILE MORITA	KG	11	26					
50		CHILE CASCABEL	KG	11	26					
51		CANELA EN POLVO	KG	11	26					
52		ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA	LTS	11	26					
53		ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 210 GRAMOS.	KG	21	53					
54		BICARBONATO	KG	5	13					
		PIMIENTA ENTERA NEGRA	KG	5	13					
55		HIELO EN BOLSA 5 KG	PZA	414	1035					

56	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR.	PAQUETES	840	2100					
57	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR.	PAQUETES	1343	3308					
58	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETES	351	866					
59	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETES	569	1391					
60	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETES	336	840					
61	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL	PAQUETES	179	446					
62	TOSTADA CLASICA CHICA PRESENTACION DE 200 A 340 GR,	PAQUETES	105	263					
63	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETES	65	158					
64	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETES	378	945					
65	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 PIEZAS	PAQUETES	264	630					
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									

MODELO DE CONTRATO

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

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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

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

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

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

II.- De “EL PROVEEDOR”

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

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

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

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

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

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

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

II.8.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.9.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

III.- De “LAS PARTES”:

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

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

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

CUARTA.- DEL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO.

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

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

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

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

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

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

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

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

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

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

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

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

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

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

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

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

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

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

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

“**EL CONTRATANTE**” tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de “**EL PROVEEDOR**” de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; “**EL CONTRATANTE**” podrá optar

por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

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

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

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

DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.

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

DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

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

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

Página 133 de 135

“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 XX de XXXXXX de 20XX.

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.

Página 134 de 135



#PROintegridad

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-001-601/2021/2022-A CONTRATACIÓN DEL 2022. SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y
SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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 202X.