

**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**



**BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GESAL-059-043/2023**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS,  
PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A  
CARGO DEL ORGANISMO**

**PARA:  
CONVENCIONES Y PARQUES**

**ABRIL DE 2023**



CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	17 DE ABRIL DE 2023
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	LUNES 17 DE ABRIL DE 2023 EN UN HORARIO DE 09:00 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	HASTA LAS 17:00 HORAS DEL LUNES 17 DE ABRIL DE 2023
4. VISITA A LAS INSTALACIONES	NO APLICA
5. JUNTA DE ACLARACIONES	EL MIÉRCOLES 19 DE ABRIL DE 2023 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL VIERNES 21 DE ABRIL DE 2023 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL MARTES 25 DE ABRIL DE 2023 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
8. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL JUEVES 27 DE ABRIL DE 2023

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

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
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 ENTREGA DE BIENES.
ANEXO I: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.
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 segundo párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2023, 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-059-043/2023

### ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

#### 1.- DEFINICIONES.

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

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

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

**1.3.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:** Dirección Administrativa, de Convenciones y Parques.

**1.3.1.- VERIFICADOR DEL CONTRATO:** Dirección de Las Unidades de Servicio de Convenciones y Parques.

**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, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** Boulevard Heroes del 5 de Mayo, 402, Centro, C.P. 72000.

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

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

**1.9.- LICITACIÓN:** La Licitación Pública Nacional GESAL-059-043/2023.

**1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA:** El Órgano Interno de Control en Convenciones y Parques.

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

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

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

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

## INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

### 2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO CONVENCIONES Y PARQUES**, 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: EL LUNES 17 DE ABRIL DE 2023, 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/>, **EL LUNES 17 DE ABRIL DE 2023**, 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 como la, copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2023 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 EL LUNES 17 DE ABRIL DE 2023**, 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](mailto: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 EL LUNES 17 DE ABRIL DE 2023** 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. 4137/5062.

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: \$3,195.00 (TRES MIL CIENTO NOVENTA 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 periodo y horarios mencionados en los **PUNTOS 2.4.2 y 2.4.3.1**.

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

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

2.4.7.- **INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-059-043/2023** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

2.4.8.- Previa a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar **FUERA DE LOS SOBRES LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO VIGENTE, CON CÓDIGO QR VERIFICABLE**, 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 Atlixayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixayotl, 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 RUBRICADOS, FIRMADOS Y  
FOLIADOS, PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS  
PROPUESTAS, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:**

**3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS  
CUALES UNA DEBERÁ ESTAR RUBRICADA,  
FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA  
AZUL 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.
- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2023 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 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 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**

- Constancia de Situación Fiscal actualizado al año 2023 (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, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 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 y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

**3.1.3.-** 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 Original otorgada por la 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).

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 vigente 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-059-043/2023**, 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.
- 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-059-043/2023**.
- 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 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.
- 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-059-043/2023**.



- 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.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESAL-059-043/2023**, en la que se compromete en caso de que se adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública del Estado de Puebla, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón y entregar a la contratante la documentación que acredite el inicio de citado trámite.

**3.4.-** El documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Técnicas 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 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, 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.-** De conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022, los licitantes deberán presentar la Opinión **positiva** del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, la cual deberá estar generada dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas. Aunado a lo anterior el licitante deberá considerar el cumplimiento

de la regla séptima del Acuerdo mencionado. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**3.6.-** El documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Técnicas en el que se emite la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones y amortizaciones patronales frente al INFONAVIT en la que **no se identifiquen adeudos** sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales, 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.

**3.7.-** Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólter dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en fólter con broche baco (cada juego de copias en un fólter), 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 CÓDIGOS 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 o en su caso carta poder simple junto con identificación oficial (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de quien otorga poder y recibe.

**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, 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 simple**, indicando el número de la Licitación **GESAL-059-043/2023** dirigido a la Convocante, **contener sello (en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial. 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 simple 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 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 la totalidad de las partidas 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.- **TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:** Será a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023.

4.3.1.- **PERIODO DEL CONTRATO:** será a partir de la formalización del mismo y hasta el 31 de diciembre de 2023.

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

4.4.- **PERIODO DE GARANTÍA:** mínimo de 15 días naturales a partir de la fecha de recepción en el almacén de la contratante.

4.5.- Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. (**PUNTOS 4.3, 4.3.1 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.- Indicar en su propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y país de procedencia de los



bienes ofertados conforme al **Anexo B**, en las partidas donde se solicite una marca en específico los licitantes deberán ofertar dicha marca

**4.6.2.-** Incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías correspondientes a la marca y/o nombre del distribuidor de los bienes que oferten, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de las partidas de los bienes ofertados que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido, identificando y/o resaltando los mismos en color rojo, marca-textos, post it y/o separadores, con la finalidad de identificar y comprobar las especificaciones solicitadas. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con traducción simple al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medio electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica.

**4.6.3.** Currículo en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en el que indiquen su experiencia mínima de 2 años en la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, de acuerdo con el **ANEXO B1**.

**4.6.4.-** Relación en formato libre de mínimo tres ventas o comercialización de bienes iguales o similares en características a los bienes que se están solicitando en este procedimiento de contratación, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres, la cual deberá contener: nombre, domicilio y teléfono del cliente, monto de la venta o comercialización, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

Dicha relación, deberá acreditarse con copia simple legible de contratos debidamente formalizados y/o facturas, expedidas a nombre del licitante, de la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, los cuales deberán contener: el importe y fecha.

**4.6.5.-** 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.

**4.6.6.-** 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:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo, hora y lugar señalado por la Contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en las instalaciones de la contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 3 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar los bienes por un periodo mínimo de 15 días naturales a partir de la fecha de recepción en el almacén de la Contratante.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual por cada una de las partidas.

e) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

f) A garantizar la no suspensión, atraso en la entrega de los bienes, así como entregas divididas; en cuyo caso se aplicarán las sanciones correspondientes por incumplimiento, descritas en el numeral 8 de los requisitos informativos.

g) A contar con personal, recursos financieros suficientes y equipo requerido para la transportación de los bienes durante todo el periodo del contrato, sin costo extra. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios, las propuestas económicas serán en precios fijos hasta el término del contrato.

h) A resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega-recepción de los bienes.

i) A ser el único responsable de la relación laboral y de la seguridad social de sus trabajadores, así como asumir riesgos del personal a su cargo, 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 entrega de los bienes ofertados.

j) A contar con el equipo y transporte necesario para la entrega de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

**4.6.7.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en donde manifieste que cumple y se apega a las normas señaladas en las partidas.

**4.6.8.-** Copia simple (legible) la Inspección Sanitaria de las instalaciones ubicadas en la Ciudad de Puebla, equipo de transporte, equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración del Licitante, realizada con 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, deberá ser realizada dentro de los seis últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación).

**4.6.9.-** Documento que avale la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO, o ante un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con la finalidad de que la contratante tenga la certeza de que el licitante cumpla con los pesos y medidas exactos que le son solicitados mismo que deberá estar vigente y corresponder al establecimiento de Puebla o área metropolitana.

**4.6.10.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde se comprometa 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 entrega de los bienes objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la 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 la adquisición encomendada, 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.

#### 4.7.- 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 fólter con broche.

**b)** La información contenida en el juego en original y el juego en copia, deberá ser idéntica.

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

**d)** Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial., 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 anexen a la misma, deberán presentarse en fólter 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-059-043/2023**, debiendo contener **folio, sello (en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial. 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 hasta la total entrega de los bienes**".

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

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

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

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

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que 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 problema para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).**



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

**5.2.1.-** Garantía de seriedad conforme al **PUNTO 7** de estas bases.

**5.2.2.-** Los licitantes deberán presentar su Propuesta Económica, conforme al **Anexo C**, el proveedor deberá indicar en su propuesta económica las partidas a las que les aplique el 16% del I.V.A y a las que se les exenta del I.V.A y deberá desglosarlo en dicha propuesta.

**5.2.3.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la declaración anual 2021 para personas físicas y 2022 para personas morales, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo acuse de recibo del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última declaración provisional 2023 (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 del documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Técnicas en que conste, la Opinión **Positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32 D, del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá obtener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**5.2.5.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, el documento en el que conste la Opinión **positiva** del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual debe contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente; así mismo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado

el 22 de septiembre de 2022, los licitantes deberán considerar el cumplimiento de la regla séptima del Acuerdo mencionado. El documento en el que conste la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social deberá estar generado dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación de su propuesta Técnica.

**5.2.6.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Técnicas en el que se emite la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones y amortizaciones patronales frente al INFONAVIT en la que **no se identifiquen adeudos** sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales, 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.

## 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 relacionados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; conforme al **PUNTO 2.4.8** en términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 27 de mayo de 2011.

**6.2.-** Se informa a los licitantes que toda la documentación que integre sus propuestas, legal, técnica y económica deberá ser presentada en español, o en su caso, con traducción simple al español, el no hacerlo será motivo de descalificación.

**6.3.-** No se aceptará la participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

**6.4.-** La entrega de los bienes adjudicados se realizará a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023 conforme a lo siguiente:

Las entregas subsecuentes se realizarán a través de

pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 5 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

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

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

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

a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

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

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños y perjuicios

ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

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

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

7.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo.

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 de notificación del fallo.

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará previa solicitud por escrito 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-059-043/2023 (NOMBRE DEL LICITANTE)**”) debiendo enviar de forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

[juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx](mailto:juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx)

**QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 4137/5062 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.2.-** 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 EN LAS PRESENTES BASES.**

**8.3.-** 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.

**8.4.-** Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** se refieren.

**8.5.-** 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.

**9.1.- 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.

**9.2.1.-** En caso de que alguna de las respuestas otorgadas no haya sido otorgada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta, tomando en cuenta que, únicamente podrán repreguntar sobre las respuestas otorgadas a alguna de sus preguntas previamente realizadas en los términos señalados en el **PUNTO 8** de las bases, los licitantes no podrán repreguntar por respuestas de preguntas realizadas por otros participantes; de no tomarse en cuenta lo anterior la contratante y convocante no se manifestaran al respecto.

**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 el acta 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 PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.**

## 9.- JUNTA DE ACLARACIONES.





## 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 PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.**

**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, con código QR verificable, 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 y emitirá el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **PUNTO 12** de estas bases.

#### CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

**11.2.- Elementos para la evaluación técnica.** - La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando el/los bienes ofertados por los licitantes, con:

- a) Todo lo solicitado en estas bases.
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se 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.

**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 PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.**

#### 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, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G**), el acta de fallo a los licitantes participantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 8** del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES.**

**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 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.

#### 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, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación.**

**15.1.1.1.-** Por no presentar fuera del sobre la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, 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, 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 en la última hoja el nombre y firma del representante legal conforme a poder notarial.

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

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

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



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

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

**15.9.-** Si en la propuesta ya sea legal, técnica o económica, existe información que se contradiga, 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 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 Contratante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes, será procedente la descalificación.

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

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

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

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

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

**15.20.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **PUNTO 4** 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 en propuestas legal, técnica y económica documentación no legible.

**15.23.-** Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en el **PUNTO 4.6.1** de las presentes bases.

**15.24.-** Por no presentar en su propuesta técnica en español o con traducción simple al español los folletos, catálogos o fichas técnicas con las principales características de los bienes ofertados, de conformidad con lo solicitado en el **PUNTO 4.6.2** de las bases.

**15.24.-** Por presentar documentación en inglés u otro idioma sin adjuntar traducción simple al español.

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

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

**15.27.-** 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 la totalidad de las partidas.

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

**16.3.-** Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene 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.-** El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la Contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.

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

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

**17.1.-** Cuando las propuestas presentadas **no reúnan los requisitos esenciales** previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

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

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

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

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

**17.6.-** Por restricciones presupuestales de la Contratante.

#### **18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**

**18.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el licitante adjudicado 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 será 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, 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 las garantías que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes a partir del día hábil siguiente al mismo; 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 licitante adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el Artículo 105 de la Ley.

**18.4.-** Con fundamento en el Artículo 128 de la Ley, la garantía de cumplimiento de contrato deberá presentarse a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes al que se firme el contrato, salvo que la entrega de los bienes se realice dentro del citado plazo.

### 19.- CONTRATOS.

**19.1.-** El licitante 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) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- b) Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- c) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.
- e) 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, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.
- f) Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.
- g) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.
- h) 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 y con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

i) Documento vigente 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 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, 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.

j) Documento vigente 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 del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

k) Documento vigente en el que se emite la constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos 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.

**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**, deberá supervisar la entrega de los bienes, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes, solicitar al Licitante Adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

El **Verificador del Contrato**, deberá supervisar que los bienes hayan sido entregados en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones estipuladas en los términos establecidos en el presente Contrato y deberá notificar de cualquier inconsistencia a “**EL ADMINISTRADOR**”.

La **Contratante** estará obligada a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se hallen los bienes o en donde éstos deban ser entregados.

**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.

**19.5.-** De conformidad con los Artículos 126 fracción III, 128 de la Ley, así como los **PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 y 18.4** de las bases, el licitante adjudicado, deberá presentar a la dependencia Contratante, dentro de los 5 días naturales siguientes contados a partir de la firma de contrato, la Garantía de cumplimiento y vicios ocultos, para los efectos precisados en la Ley y los citados puntos de las bases.

## 20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

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

## 21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

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

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

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

**21.4.-** Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

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

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

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

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

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

**d)** La resolución será debidamente fundada y motivada y se notificará personalmente por correo certificado

con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

## 22.- TRANSPORTACIÓN.

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

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

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

## 23.- LUGAR DE ENTREGA.

**23.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.** – Los bienes se deberán entregar en Avenida Ejército Oriente No. 100, Zona de los Fuertes, 72260 Puebla, Pue., México con el C. Francisco Javier Hernández Aguilar y/o en Ex Hacienda de Chautla ubicado en Carretera Federal México-Puebla km. 4,5, San Lucas el Grande, Puebla. C.P. 74135, con el C. Cristian Aguilar Torres, previa cita al teléfono cel. 2225866915 y 2481058184.

**23.2.-** La entrega de los bienes deberá ser notificado a la Convocante mediante el formato identificado como “**ANEXO H**” parte 1 al correo electrónico [jose.burgoa@puebla.gob.mx](mailto:jose.burgoa@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. 4137/5062.**

**23.3.-** El **Administrador del Contrato**, deberá supervisar la entrega de los bienes, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes, solicitar al Licitante Adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

## 24.- DEVOLUCIONES.

**24.1.-** La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en las instalaciones de la contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 3 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

## 25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

Las sanciones que la Contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley.

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

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

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

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

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

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

El 2% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive, por la entrega de bienes diferentes o



# 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-059-043/2023  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

bienes de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

Estos serán deducidos a través de cheque certificado, de caja, nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Convenciones y Parques, y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

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

La Contratante podrá rescindir el contrato haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley correspondiente.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

**26.5.-** Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2023, 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.

## 27.- ASPECTOS VARIOS.

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

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

Únicamente podrá ingresar una persona por licitante para los eventos del presente procedimiento.

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

## 28.- INCONFORMIDADES.

**28.1.-** Las inconformidades que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en el Artículo 143 de la Ley y demás disposiciones aplicables.

## 26.- PAGO.

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

<b>NOMBRE</b>	Convenciones y Parques
<b>R.F.C.</b>	CCP981207PC9
<b>DIRECCIÓN</b>	Boulevard Héroes del 5 de Mayo no. 402, Col. Centro, C.P. 72000, Puebla, Pue.

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

**26.3.-** El pago se realizará en exhibiciones mensuales a los **30 días naturales** posteriores a la presentación de las facturas, mismas que deberán venir debidamente requisitadas, así como de los bienes recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

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





**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-059-043/2023  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO  
PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO  
PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**ATENTAMENTE**  
**CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE**  
**ZARAGOZA A 17 DE ABRIL DE 2023**

**FRANCISCO SÁNCHEZ BERMÚDEZ**  
**DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y**  
**SERVICIOS**

LRM/JVM/JASBG



**ANEXO A**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

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

**A) PERSONA FÍSICA**

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- 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-059-043/2023**.
- 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 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.
- 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-059-043/2023**.
- 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**



**CARÁTULA DEL ANEXO B**

**RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

FECHA: \_\_\_\_\_

<b>NOMBRE DEL LICITANTE:</b>				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.
<b>DIRIGIDA A:</b>				
<b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b>				GESAL-059-043/2023
<b>ADQUISICIÓN DE:</b>				ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de medida	Descripción General
1	3	7	KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: Blueberry, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C,
2	3	7	KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: Carambola, aspecto: la superficie de la fruta
3	6	15	KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: Cereza, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C
(Etc...)				

**ATENTAMENTE  
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-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

Fecha:					
Nombre del Licitante:					
Licitación Pública Estatal.					
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción Específica	Marca y/o nombre del fabricante
1				El licitante deberá plasmar conforme al ANEXO 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	
2					
3					

Periodo de Garantía:	
Tiempo de Entrega	
Periodo del Contrato:	

(SE DEBERÁ DESGLOSAR LOS BIENES PARA QUE EN LA PROPUESTA ECONÓMICA SE DETALLE EL PRECIO UNITARIO Y EL PRECIO TOTAL).

**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.
- 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-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

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

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

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

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON HOMOCLOVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		
2. PRINCIPALES 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 VENTA O COMERCIALIZACIÓN DE BIENES IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MÍNIMA DE 2 AÑO(S) DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ.	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	CORREO ELECTRÓNICO:	
	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE	



# 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-059-043/2023  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO  
PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO  
PARA CONVENCIONES Y PARQUES

	VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	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-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

Fecha:								
Nombre del Licitante								
Licitación Pública Nacional Estatal.								
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo	
1								
2								
3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA							
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA			IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA			SUBTOTAL		
						TASA 0% I.V.A.		
						TASA 16% I.V.A.		
						TOTAL		

Los licitantes deberán presentar su Propuesta Económica, conforme al Anexo C, el proveedor deberá indicar en su propuesta económica las partidas a las que les aplique el 16% del I.V.A y a las que se les exenta del I.V.A (SE DEBERÁ INDICAR LO QUE SE PRESENTÓ EN LA PROPUESTA TÉCNICA).

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

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

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

**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-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir IVA \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.).

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

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

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos de la 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 la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GESAL-059-043/2023**, 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 la 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  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

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

**LUGAR Y FECHA**  
**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**INSTRUCCIONES DE LLENADO:**

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

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

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

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



**ANEXO G**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-059-043/2023 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**

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 ENTREGA DE BIENES**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**

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

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

Procedimiento: **GESAL-059-043/2023**

**DATOS DE LA ENTREGA:**

Proveedor: \_\_\_\_\_

Dependencia/Entidad: \_\_\_\_\_

Cantidad: \_\_\_\_\_

Descripción genérica de los bienes:

1.- \_\_\_\_\_

2.- \_\_\_\_\_

3.- \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_

**A T E N T A M E N T E**

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



**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES**

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripcion
1	3	7	Kilogramo	Blueberry, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C, Debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser lisa, atractiva y bien presentado, con el pedúnculo recortado. Frutas sanas y enteras tanto externa como internamente, sin ruptura de la epidermis, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel tersa. Sin señales de marchitamiento ni deshidratación. Libre de humedad y sin picadura de insecto. Con aroma y sabor típicos de la variedad. Pulpa jugosa y aromática de sabor agridulce, presentación de una bolsa de 1 kg.
2	3	7	Kilogramo	Carambola, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado, color amarillo claro a un amarillo dorado, pulpa color traslúcida, libre de magulladuras y daños fisiológicos. Sabor: característico ácido y jugoso. Olor: característico del producto tacto: firme de piel fina comestible, libre de polvo, tierra y otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
3	6	15	Kilogramo	Cereza, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser lisa, atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg.
4	60	150	Kilogramo	Ciruela americana, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser lisa, atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg.
5	54	135	Kilogramo	Durazno americano, debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser lisa, atractiva y bien presentado, sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor acidulce, presentación de una bolsa de 1 kg.
6	16	38	Pieza	Frambuesa, debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser cónica o redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme color: rojo, atractiva y bien presentado, olor: pulpa es muy aromática, sabor: agridulce. Libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de Domo 160 y 170 gramos
7	36	90	Kilogramo	Frambuesa: debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser cónica o redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme, color: rojo, atractiva y bien presentado, olor: pulpa, sabor: agridulce, libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de una bolsa de 1 kg.
8	14	34	Kilogramo	Fresa chica, forma semejante a un cono o a un corazón, con semillas sobre toda la superficie, libres de magulladuras y daños fisiológicos, debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser lisa, atractiva y bien presentado, color: rojo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura blanda y jugosa, libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de una bolsa de 1 kg.
9	40	98	Kilogramo	Fresa grande, aspecto: forma semejante a un cono o a un corazón, con semillas sobre toda la superficie, libres de magulladuras y daños fisiológicos, debera estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser lisa, atractiva y bien presentado, color: rojo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura blanda y jugosa, libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de una bolsa de 1 kg.
10	6	15	Kilogramo	Granada roja desgranada, aspecto: color rojo intenso, atractivo y bien presentado, olor: característico de la fruta sabor: dulce con leves tonalidades acidas, tacto: textura firme, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
11	64	158	Kilogramo	Guayaba, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado de color amarillo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura firme y jugosa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
12	8	19	Kilogramo	Higo, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado de color morado con leves tonalidades verdes, sabor: dulce carnoso, olor: característico del producto, tacto: blanda y de piel fina, el interior carnoso, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, de acuerdo a la temporada, presentación de una bolsa de 1 kg.
13	56	140	Kilogramo	Jicama, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado de color café tenue, sabor: dulce y jugoso característico, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de grosor medio, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables
14	47	117	Kilogramo	Kiwi, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado, color café por el exterior, verde atractivo por el interior, sabor: aci-dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de grosor fino delicado, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
15	107	267	Kilogramo	Limon sin semilla, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado, color verde

				tolerancia con leves tonalidades amarillas, sabor: ácido y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
16	17	42	Kilogramo	Mandarina, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
17	17	41	Kilogramo	Mango manila, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color amarillo sabor: dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de semi-gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
18	15	36	Kilogramo	Mango petacon, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color amarillo con tonalidades verdes o rojas, sabor: dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto tacto: firme de piel de semi-gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
19	47	117	Kilogramo	Manzana granny smith, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser lisa, atractiva y bien presentado, color verde pálido, sabor: ácido con tonalidades dulces. Olor: característico del producto tacto: firme de piel fina delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
20	24	60	Kilogramo	Manzana panochera, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser lisa, atractiva y bien presentado, color roja-amarillo, sabor: aci-dulces, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
21	36	90	Kilogramo	Manzana roja red delicious, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser lisa, atractiva y bien presentado, color rojo intenso y brillante, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
22	1230	3075	Pieza	Manzana starking, amarilla, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser lisa, atractiva y bien presentado, color amarillo con tonalidades rojas, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
23	136	340	Kilogramo	Melon chino, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser lisa, atractiva y bien presentado, color rojo intenso y brillante, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
24	16	39	Kilogramo	Naranja para jugo, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
25	1230	3075	Pieza	Naranja, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
26	136	339	Kilogramo	Papaya, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto tacto: firme de piel delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
27	78	195	Kilogramo	Pera d,ajou, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color verde pálido, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto: firme de piel delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
28	24	60	Kilogramo	Pera de leche/lechera, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color café con pulpa blanca libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico aci-dulce, olor: característico del producto, tacto: firme de piel delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
29	1397	3491	Pieza	Peron golden, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, pulpa color crema-blanco, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel delgada y delicada, libre de polvo, tierra u otras materias indeseables.
30	170	425	Kilogramo	Piña aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, color café con tonalidades amarillas y verdes, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
31	17	42	Kilogramo	Pitahaya, aspecto: la superficie de la fruta debiera ser atractiva y bien presentado, cascara color morado, pulpa blanca o morada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico aci-dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada

32	35	86	Kilogramo	Platano macho, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, libre de magulladuras y daños fisiologicos, sabor: caracteristico dulce cremoso, olor: caracteristico del producto, tacto: firme de piel semi-gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
33	40	98	Kilogramo	Platano tabasco, aspecto: la superficie de la fruta debera ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, libre de magulladuras y daños fisiologicos, sabor: caracteristico dulce cremoso, olor: caracteristico del producto, tacto: firme de piel semi-gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
34	14	35	Kilogramo	Pulpa de guanabana, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: debera ser atractivo y bien presentable, color blanco, sabor: caracteristico cremoso, olor: caracteristico del producto, tacto: textura similar al algodón, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
35	24	59	Kilogramo	Pulpa de mango, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: debera ser atractivo y bien presentable, color amarillo-anaranjado brillante, sabor: caracteristico jugoso, olor: caracteristico del producto, tacto: textura suave con poco fibras caracteristicas del mango, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
36	36	90	Kilogramo	Pulpa de maracuya, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: debera ser atractivo y bien presentable, color anaranjado brillante, sabor: caracteristico viscoso, olor: caracteristico del producto, tacto: textura viscosa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
37	8	19	Kilogramo	Pulpa de tamarindo, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: debera ser atractivo y bien presentable, color marron, sabor: caracteristico acido, olor: caracteristico del producto, tacto: textura gruesa, libre de polvo, tierra u otras materias indeseables, presentación de en presentación de una presentación de una bolsa de 1 kg.
38	187	467	Kilogramo	Sandia bola chica (personal), temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiologicos, externamente color verde oscuro o rayada con vetas verde claras y oscuras, pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso, forma esférica, sabor: carne dulce, muy jugosa y crujiente, olor: fresco y aromático caracteristico de la variedad, tacto: piel gruesa de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
39	16	40	Kilogramo	Sandia, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiologicos, externamente color verde oscuro o rayada con vetas verde claras y oscuras, pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso, forma esférica, sabor: carne dulce, muy jugosa y crujiente, olor: fresco y aromático, caracteristico de la variedad, tacto: piel gruesa de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
40	77	192	Kilogramo	Tuna, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: debera ser atractivo y bien presentable, libre de magulladuras y daños fisiologicos, color verde palido, sabor: caracteristico dulce jugoso con pequeñas semillas en su interior, olor: caracteristico del producto, tacto: textura firme y suave de piel gruesa, libre de polvo, tierra u otras materias indeseables. presentación de en presentación de una presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
41	130	323	Kilogramo	Uva verde, aspecto: debera ser atractivo y bien presentable, color verde tenue, libre de magulladuras y daños fisiologicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
42	70	173	Kilogramo	Zarzamora, debera estar libres de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, la superficie de la fruta debera ser redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme, color: violeta intenso, atractiva y bien presentado, olor: aromática, sabor: agrídulce, presentación de una bolsa de 1 kg.
43	17	42	Kilogramo	Acelga, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiologicos, hojas de color verde brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: caracteristico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
44	107	267	Kilogramo	Aguacate hass, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiologicos, cascara color verde negrusco, pulpa de verde en el interior atractivo y bien presentado, sabor: caracteristico cremoso, olor: caracteristico de la variedad, tacto: piel granulosa y fuerte pero flexible, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
45	36	90	Kilogramo	Ajo limpio, libre de magulladuras y daños fisiologicos, color blanco amarillento, atractivo y bien presentado, sabor: caracteristico suave, picante, olor: caracteristico de la variedad, tacto: superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
46	16	40	Kilogramo	Albahaca, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiologicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: fresco de textura crujiente, olor: caracteristico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
47	17	42	Kilogramo	Apio, hojas sin indicios de plaga de color verde oscuro, tallo blanco amarillento, libre de magulladuras y daños fisiologicos, atractivo y bien presentado, sabor: caracteristico fibroso y crujiente, olor: caracteristico de la variedad, tacto: firme y fuerte pero fragil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
48	7	17	Kilogramo	Berenjena, aspecto: piel color morado intenso, carne de color blanco, libre de magulladuras, manchas y daños fisiologicos, atractivo y bien presentado, sabor: caracteristico suave, olor: caracteristico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
49	23	56	Kilogramo	Betabel, aspecto: piel color morado-marron, carne color morado intenso, libre de magulladuras, manchas y daños fisiologicos, atractivo y bien presentado, sabor: caracteristico, olor: caracteristico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias



				indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
50	68	170	Kilogramo	Brocoli, aspecto: color verde oscuro intenso, tallo color verde claro-amarillento, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico intenso, olor: característico de la variedad tacto: firme, duro y fragil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
51	207	517	Kilogramo	Calabacita italiana, aspecto: tubular o redonda color verde claro a oscuro intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: algo amargo, aunque con un ligero toque dulce olor: característico de la variedad tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
52	8	20	Kilogramo	Calabaza de castilla, aspecto: de color verde a anaranjado, y diversas formas y tamaños, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme de cascara muy gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, bolsa de 1k
53	23	56	Kilogramo	Camote amarillo, aspecto: piel color rojizo característico, pulpa blanquecina, densa y turgente, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico dulce, olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
54	17	42	Kilogramo	Camote morado, aspecto: piel color rojizo característico, pulpa morada, densa y turgente, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico dulce olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
55	677	1691	Kilogramo	Cebolla, aspecto: piel color blanco característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico picante, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
56	77	192	Kilogramo	Cebolla cambray, aspecto: piel color blanco con verde característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico a cebolla suave, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
57	36	90	Kilogramo	Cebolla morada, aspecto: piel color morado característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
58	160	399	Kilogramo	Champiñón, aspecto: color blanquecino, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y fragil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
59	22	53	Kilogramo	Chayote, aspecto: piel color verde claro característico sin espinas, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado. Sabor: característico olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
60	26	65	Kilogramo	Chicharo limpio, aspecto: grano pequeño color verde característico, libre de daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
61	5	11	Kilogramo	Chilacayote, aspecto: entre tubular y redonda color verde claro a oscuro intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: algo amargo, aunque con un ligero toque dulce, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
62	5	11	Kilogramo	Chile cascabel fresco (chile bola) aspecto: color rojo cereza redonda, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y hueco, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
63	4	8	Kilogramo	Chile güero, aspecto: largo color amarillo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
64	20	49	Kilogramo	Chile habanero, aspecto: color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
65	72	180	Kilogramo	Chile jalapeño, aspecto: color verde, grueso y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
66	5	11	Kilogramo	Chile manzano, aspecto: color amarillo redonda, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad olor: característico de la variedad, tacto: firme y hueco, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
67	168	419	Kilogramo	Chile poblano, aspecto: color verde brillante, grueso y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.

68	17	42	Kilogramo	Chile serrano, aspecto: color verde, delgado y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
69	5	11	Kilogramo	Chile tampico, aspecto: color verde, grosor medio y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
70	40	99	Kilogramo	Cilantro, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro, sabor: fresco de textura suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
71	8	20	Kilogramo	Cilantro recio, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro, sabor: intenso característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, tallo recio, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
72	24	59	Pieza	Col, aspecto: redondo por capas de hojas, color verde con tonalidades amarillas blanquiscas, hojas crujientes, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
73	11	26	Pieza	Col morada, aspecto: redondo por capas de hojas, color morado con tonalidades blanquiscas, hojas crujientes, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
74	11	27	Kilogramo	Ejote, aspecto: vaina alargada color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
75	36	90	Pieza	Elote, temperatura, aspecto: granos color blanquisco tonalidades amarillas, libre de plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y de grano tierno, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza
76	5	11	Kilogramo	Eneldo, aspecto: hojas color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: cálido y bastante fuerte, característico de la variedad, olor: aromático característico de la variedad, exento de olores atípicos, tacto: libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
77	27	67	Kilogramo	Epazote, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: intenso característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
78	36	90	Kilogramo	Espárragos, aspecto: color verde intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: textura algo fibrosa, consistente y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
79	40	99	Kilogramo	Espinaca, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
80	39	97	Kilogramo	Espinaca baby granel, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas pequeñas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie suave, sin tallo, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
81	59	147	Kilogramo	Flor de calabaza, aspecto: flor fresca libre de magulladuras y daños fisiológicos, flor de color naranja-amarillas con tallo color verde, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: flor delgada de superficie suave, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
82	37	92	Kilogramo	Germen de alfalfa, aspecto: puntas color verde base tonalidades amarillas blanquiscas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
83	10	25	Kilogramo	Germen de soya, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: puntas color verde base tonalidades amarillas blanquiscas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
84	86	214	Kilogramo	Grano de elote, aspecto: granos color blanquisco tonalidades amarillas, libre de plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y de grano tierno, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
85	5	11	Kilogramo	Hoja de aguacate, aspecto: hoja sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.

86	11	26	Kilogramo	Hoja de menta, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
87	8	18	Kilogramo	Hoja de platano, aspecto: hojas enteras, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
88	5	11	Kilogramo	Hoja santa, aspecto: hojas frescas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro opaco, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
89	8	20	Kilogramo	Huitlacoche, aspecto: color negro a grisáceo, sin daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: sabor similar a la trufa, intenso y ahumado característico, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
90	2	4	Kilogramo	Jengibre, aspecto: color café claro con tonalidades amarillas, internamente amarillo aplido a pardo, libre de plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
91	8	19	Kilogramo	Jitomate bola, aspecto: redondo color rojo cereza intenso, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
92	8	19	Kilogramo	Jitomate cherry, aspecto: piezas pequeñas y redondas color rojo, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
93	16	38	Kilogramo	Jitomate de 2da, aspecto: redondo tubular color rojo intenso, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
94	886	2213	Kilogramo	Jitomate saladet, aspecto: redondo tubular color rojo intenso, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad tacto: muy firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
95	4	8	Kilogramo	Laurel, aspecto: hoja sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
96	360	900	Pieza	Lechuga italiana, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
97	76	188	Pieza	Lechuga orejona, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza
98	78	195	Pieza	Lechuga romana, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza
99	84	209	Pieza	Lechuga sangria, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde con puntas color morado y leves ondulaciones en la orilla de las hojas brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza.
100	8	18	Kilogramo	Nopal baby, aspecto: color verde brillante, atractivas y bien presentadas, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
101	246	615	Kilogramo	Nopales, aspecto: color verde brillante, atractivas y bien presentadas, libre de magulladuras y daños fisiológicos sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
102	5	11	Kilogramo	Oregano, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
103	465	1161	Kilogramo	Papa blanca, aspecto: color blanco cremoso brillante, no deben tener muchos ojos y estos deben de ser superficiales, atractivas y bien presentadas, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel suave tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación



				de una bolsa de 1 kg.
104	136	338	Kilogramo	Papa cambray, aspecto: color blanco cremoso brillante, no deben tener muchos ojos y estos deben de ser superficiales, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel suave tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
105	17	42	Kilogramo	Papalo, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja puequeña, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
106	252	630	Kilogramo	Pepino, aspecto: color verde oscuro brillante de forma alargada, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel grasosa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
107	17	42	Kilogramo	Perejil, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, tallo crujiente y largo, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja puequeña y de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
108	48	119	Kilogramo	Pimiento morron amarillo, aspecto: carnoso y duro, color amarillo uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
109	48	119	Kilogramo	Pimiento morron naranja, aspecto: carnoso y duro, color anaranjado uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad olor: característico de la variedad tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
110	48	119	Kilogramo	Pimiento morron rojo, aspecto: carnoso y duro, color rojo uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
111	48	119	Kilogramo	Pimiento morron verde, aspecto: carnoso y duro, color verde uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
112	36	90	Kilogramo	Porro, aspecto: forma alargada, con un bulbo de color blanco en un extremo y hojas verdes en el otro, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
113	18	44	Kilogramo	Portobello, aspecto: sombrero de color marrón tostado característico, carne blanca, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: exótico, dulce y fresco característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: carne tersa y firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
114	23	56	Kilogramo	Rabano, aspecto: color rojo uniforme, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: picante característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes, sin arrugas y sin rabo, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
115	23	56	Kilogramo	Setas, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: carne color blanco, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce y agradable característico, olor: aoma fungico suave característico de la variedad, tacto: textura consistente y tenaz, sin estar correosa y duro (pie y sombrero) libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
116	5	11	Kilogramo	Tejocote, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color amarillo-anaranjado, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado. Sabor: característico olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada
117	244	608	Kilogramo	Tomate, limpio temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color verde brillante, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y liso, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
118	5	11	Kilogramo	Verdolaga, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, tallo crujiente y largo sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja puequeña y de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
119	4	8	Kilogramo	Xoconostle, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color morado intenso o amarillos con el centro violeta, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg. De acuerdo a su temporada

120	286	713	Kilogramo	Zanahoria, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color anaranjado uniforme, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg.
121	14	34	Bolsa	Zanahoria baby, bolsa de 980 gr., aspecto: piezas chicas de 3 a 5 cm de largo de color anaranjado uniforme, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
122	12	30	Pieza	Aceite de ajonjolí extra virgen, botella con 250 ml con tolerancia de 10%+/-
123	42	105	Pieza	Aceite de oliva extra virgen, botella con 1 litro con tolerancia de +/-10%
124	64	158	Pieza	Aceite vegetal, botella con 1l con tolerancia del +/-10%
125	16	38	BIDÓN	Aceite vegetal, presentación de 20 litros, con tolerancia de +/-10%
126	6	15	Pieza	Aceituna negra sin hueso y sin relleno lata con 350gr tolerancia de +/-10%
127	4	8	Pieza	Aceituna negra sin hueso y sin relleno, frasco con 170gr con tolerancia de +/-10%
128	1	2	Pieza	Aceituna negra sin hueso, sin relleno y rebanadas, bote con 3.05 kg y masa drenada: 1.56 kg con tolerancia de +/-10%
129	10	23	Pieza	Aceituna verde sin hueso y sin relleno, lata con 350gr con tolerancia de +/-10%
130	6	15	Caja	Achiote en pasta ,caja con 110 gr con tolerancia de +/-10%
131	30	75	Caja	Achiote en pasta, caja de 1 kg con tolerancia de +/-10%
132	4	8	Pieza	Aderezo para nachos, botella con 750 gr con tolerancia de +/-10%
133	32	79	Pieza	Aderezo tipo cesar, botella con 710ml con tolerancia de +/-10%
134	6	15	Pieza	Aderezo tipo italiana, botella con 710ml con tolerancia de +/-10%
135	12	30	Pieza	Aderezo tipo mil islas, botella con 710ml con tolerancia de +/-10%
136	30	75	Pieza	Aderezo tipo mostaza con miel, botella con 710ml con tolerancia de +/-10%
137	28	68	Pieza	Aderezo tipo ranch, botella con 710ml con tolerancia de +/-10%
138	114	285	Pieza	Agua gasificada botella con 330ml con tolerancia de +/-10%
139	76	188	Pieza	Agua natural ,botella con 250ml con tolerancia de +/-10%
140	180	450	Pieza	Agua tónica, botella con 294 ml con tolerancia de +/-10%
141	42	105	Kilogramo	Ajonjolí blanco, bolsa con un kilogramo primera calidad, con tolerancia de +/-10%
142	2	4	Kilogramo	Ajonjolí negro, bolsa con un kilogramo primera calidad, con tolerancia de +/-10%, debiera cumplir la norma nton 11 019-06
143	10	23	Pieza	Alcaparra en salmuera, frasco con 220gr y masa drenada de 140gr con tolerancia de +/-10%
144	5	11	Pieza	Alga marina deshidratada para sushi, bolsa con 10pz con tolerancia de +/-10%
145	8	19	Pieza	Alga marina tostada para sushi, bolsa con 10pz con tolerancia de +/-10%
146	7	17	Kilogramo	Almendra entera, tostada y sin sal, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%, debiera cumplir: NOM 247 SSA1-2008
147	11	26	Kilogramo	Almendra fileteada o entera bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% debiera cumplir con la norma- NOM 247 SSA1-2008
148	6	15	Pieza	Alubia, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% debiera cumplir: NOM 247 SSA1-2008
149	8	19	Pieza	Antioxidante para alimentos, botella con 1 l. con tolerancia de +/-10%
150	38	94	Kilogramo	Arandano deshidratado, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%
151	34	83	Pieza	Arroz arborio, bolsa con 500gr con tolerancia de +/-10%
152	10	23	Kilogramo	Arroz para sushi, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%
153	226	565	Kilogramo	Arroz super extra grueso, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%
154	11	26	Pieza	Atún en aceite, lata con 140gr a 295gr con tolerancia de +/-10%
155	4	8	Pieza	Atún en agua, lata de 1.88 kg con tolerancia de +/-10%
156	14	34	Pieza	Atún en agua, lata con 140gr a 295 con tolerancia de +/-10%

**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-059-043/2023**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO**  
**PROCESADOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO**  
**PARA CONVENCIONES Y PARQUES**

**Secretaría**  
**de Administración**  
**Gobierno de Puebla**

157	6	15	Kilogramo	Avellana entera sin cascara, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo con la calidad de la norma: NOM 247 SSA1-2008
158	10	24	Kilogramo	Avena cruda, bolsa con 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la calidad de la norma: NOM 247 SSA1-2008
159	4	8	Pieza	Azafrán puro, frasco con 2gr con tolerancia de +/-10%
160	196	488	Kilogramo	Azúcar estandar, bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
161	5	11	BULTO	Azúcar estandar, presentación de 25 kg con tolerancia de +/-10%
162	5	11	BULTO	Azúcar estandar, presentación de 50 kg con tolerancia de +/-10%
163	10	23	Pieza	Azúcar glass en polvo, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%
164	5	11	Kilogramo	Azúcar mascabado, bolsa con 2kg con tolerancia de +/-10%
165	54	135	Kilogramo	Azúcar refinada bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
166	28	68	Pieza	Azúcar refinada individual caja con 2000 sobres de 4gr cada uno con tolerancia de +/-10%
167	5	11	BULTO	Azúcar refinada, presentación de 50kg con tolerancia de +/-10%
168	2	4	Cubeta	Base para helado grasa vegetal, presentación de 20 litros con tolerancia de +/-10%
169	4	8	Pieza	Blister de mayonesa (caja de 200 piezas de 8 gramos cada uno).
170	4	8	Pieza	Blister de mostaza (caja de 200 piezas de 5 gramos cada uno).
171	4	8	Pieza	Blister de salsa tipo catsup (caja con 200 piezas de 9 gramos cada uno)
172	46	113	Kilogramo	Cacahuete crudo, sin sal, sin cascara bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NOM-001-SAG/FITO-2013
173	102	255	Pieza	Café americano molido, presentación de bolsa con 1100grs con tolerancia de +/-10%
174	318	795	Pieza	Café americano molido, presentación de bolsa con 400 gr con tolerancia de +/-10%
175	23	56	Pieza	Café soluble, presentación de frasco con 120gr con tolerancia de +/-10%
176	8	19	Caja	Café tostado obscuro descafeinado molido, caja con 20 bolsas de 64 grs, con tolerancia de +/-10%
177	36	90	Pieza	Cajeta quemada, presentación de botella con 660gr con tolerancia de +/-10%
178	2	4	Cubeta	Cajeta quemada, presentación cubeta de 5 kilos con tolerancia de +/-10%
179	4	8	Botella	Cajún, presentación de botella con 690gr con tolerancia de +/-10%
180	4	8	Kilogramo	Caldo de pollo granulado, presentación de bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
181	2	4	Bote	Caldo de pollo granulado, bote con 3.6kg con tolerancia de +/-10%
182	16	38	Caja	Caldo de pollo granulado, presentación de caja con 24 cubos de 10.5 gr c/u con tolerancia de +/-10%
183	4	8	Kilogramo	Camarón seco, presentación de bolsa con 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-F-5005-SCF1-2002
184	12	28	Bolsa	Canela en raja bolsa de 500 gr o primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NMX-F-248-1975
185	4	9	Bolsa	Canela molida bolsa de 500 gr o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NMX-F-248-1975
186	2	4	Caja	Cápsulas de café sabor café intenso caja con 50pz, Marca: Nespresso
187	2	4	Caja	Cápsulas de café sabor espresso intenso, fuerte, ristretto, caja con 10pz, sugerencia de Marca: Nespresso
188	2	4	Caja	Cápsulas de café tipo americano caja con 50pz sugerencia de Marca: Nespresso
189	2	4	Caja	Cápsulas de café tipo expreso caja con 50pz Marca: Nespresso
190	4	8	Caja	Cápsulas de café tipo lungo fuerte, caja con 50pz Marca: Nespresso
191	30	75	Caja	Cápsulas para café americano dulce gusto, caja con 16pz Marca: Nescafe
192	23	56	Kilogramo	Cereal de granola y nueces, presentación de bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
193	2	4	Bote	Cerezas maraschino con tallo, bote con 2.42 kg con tolerancia de +/-10%
194	46	113	Bolsa	Chile en polvo con limón, bolsa con 30 sobres de 4gr con tolerancia de +/-10%
195	2	4	Pieza	Chile jalapeño en escabeche en rodajas tipo nacho, lata con 2.8 kg con tolerancia de +/-10%



196	6	15	Pieza	Chile jalapeño enteros en escabeche, lata con 800gr con tolerancia de +/-10%
197	3	7	Pieza	Chile seco ancho, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
198	2	5	Pieza	Chile seco cascabel, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
199	2	4	Kilogramo	Chile seco chiltelpin o piquin, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
200	5	11	Kilogramo	Chile seco chipotle, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-108-SCFI-2007
201	14	34	Kilogramo	Chile seco costeño, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
202	3	6	Kilogramo	Chile seco de árbol, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir nmx-ff-107-1-scfi-2014
203	60	150	Kilogramo	Chile seco guajillo, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
204	4	8	Kilogramo	Chile seco morita, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-025-SCFI-2007
205	2	4	Kilogramo	Chile seco mulato, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
206	4	8	Kilogramo	Chile seco pasilla, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014
207	3	6	Kilogramo	Chile seco serrano, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir NMX-FF-025-SCFI-2007
208	5	11	Pieza	Chiles chipotles en adobado, lata con 1.97kg con tolerancia de +/-10%
209	106	263	Pieza	Chiles chipotles en adobo molido, lata con 220 gr con tolerancia de +/-10%
210	6	15	Pieza	Chiles chipotles en adobo, lata con 220gr con tolerancia de +/-10%
211	12	30	Pieza	Chipotles adobados molidos, botella con 220grs con tolerancia de +/-10%
212	5	11	Pieza	Chispa de chocolate horneable, bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
213	52	128	Pieza	Chispas de chocolate semi-amargo, bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
214	110	274	Pieza	Chocolate en polvo granulado, bolsa con 360gr con tolerancia de +/-10%
215	16	38	Kilogramo	Ciruela pasa procesada sin hueso, bolsa de 1kg o a granel de priemra calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir CAC/RS-591972
216	2	4	Bolsa	Clavo de olor entero, bolsa de 500gr o a granel de priemra calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: UNE-ISO-2254-2010
217	2	4	Kilogramo	Coco rayado, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
218	2	4	Kilogramo	Comino entero, bolsa de 1kg de priemra calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NMX-F-459-1984
219	10	23	Pieza	Cous cous natural, bolsa con 250gr con tolerancia de +/-10%
220	84	210	Cubeta	Crema ácida, presentación de 4 litros con tolerancia de +/-10%
221	78	195	Bote	Crema ácida, bote con 900ml con tolerancia de +/-10%
222	6	15	Pieza	Crema de avellanas con cacao, bote con 1kg con tolerancia de +/-10%
223	10	23	Pieza	Crema de leche natural, bote de 1kg o a granel primera calidad, con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NOM-185-SSA1-2002
224	84	210	Pieza	Crema de leche para batir, tetrapack con 980ml con tolerancia de +/-10%
225	76	188	Pieza	Crema vegetal liquida para batir base blanca sabor vainilla, tetrapak con 907gr con tolerancia de +/-10%
226	46	113	Pieza	Crema vegetal liquida para batir sabor doble chocolate, tetrapack con 907gr con tolerancia de +/-10%
227	30	75	Bolsa	Crutones para ensalada sabor italiano, bolsa hermetica con 907gr con tolerancia de +/-10%
228	10	23	Pieza	Duraznos en mitades en almibar, lata con 820gr con tolerancia de +/-10%
229	4	8	Botella	Escencia de azhar, botella con 120ml con tolerancia de +/-10%
230	1	2	Botella	Escencia de azhar, botella con 1l con tolerancia de +/-10%
231	12	30	Bolsa	Fécula de maíz natural, bolsa con 750gr con tolerancia de +/-10%
232	10	23	Bolsa	Fideo de arroz chino, bolsa 200gr con tolerancia de +10%
233	18	44	Kilogramo	Flor de jamaica seca bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NMX-FF-115-SCFI-2010

234	36	90	Pieza	Galleta tipo maria, tubo con 170gr con tolerancia de +/-10%
235	180	450	Pieza	Ginger ale, botella con 600 ml con tolerancia de +/-10%
236	90	225	Kilogramo	Grano de frijol bayo, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumplido con la norma: NMX-FF-038-SCFI-2013
237	120	300	Kilogramo	Grano de frijol negro michigan, bolsa con 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumplido con la norma: NMX-FF-038-SCFI-2013
238	5	11	Kilogramo	Grano de garbanzo seco, bolsa con 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumplido con la norma: nom-043-SSA2-2012
239	6	15	Kilogramo	Granos de elote amarillo congelados, bolsa con 2kg con tolerancia de +/-10%
240	54	135	Pieza	Granos de elote amarillo congelados, bolsa con 500gr con tolerancia de +/-10%
241	6	15	Kilogramo	Grenetina sin sabor bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
242	177	442	Kilogramo	Harina de trigo alta proteina, bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
243	20	49	BULTO	Harina de trigo alta proteina, presentación de 44kg con tolerancia de +/-10% sugerencia de marca: selecta,elizondo,medalla de oro
244	6	15	Bolsa	Hojuelas de papa, bolsa con 2.26kg con tolerancia de +/-10%
245	227	567	Pieza	Huevo blanco sin suciedad, cono con 30pz con tolerancia de +/-10%
246	9	22	Caja	Huevo blanco sin suciedad. Caja con 360pzs con tolerancia de +/-10%
247	154	383	Kilogramo	Jamón de pierna tipo york rebanado (25gr cada rebanada), empaque con 1kg con tolerancia de +/-10%
248	8	19	Pieza	Jamón serrano, empaque con 100gr con tolerancia de +/-10%
249	36	90	Pieza	Jugo de arándano, tetrapack con 1l con tolerancia de +/-10%
250	36	90	Pieza	Jugo de piña, tetrapack con 1l. con tolerancia de +/-10%
251	36	90	Pieza	Jugo de uva tetrapack con 1l. con tolerancia de +/-10%
252	113	281	Pieza	Jugo sazonador, botella con 800ml con tolerancia de +/-10%
253	10	23	Caja	Lamina de 10x10 cm, tipo won ton, empaque con 340gr tolerancia de +/-10%
254	14	34	Caja	Leche entera caja con 12 pieza de 1 litro
255	8	19	Pieza	Leche condensada, bolsa con 11kg con tolerancia de +/-10%
256	4	8	Pieza	Leche condensada, bolsa con 25.5kg con tolerancia de +/-10%
257	46	113	Pieza	Leche condensada, lata con 387gr con tolerancia de +/-10%
258	8	19	Caja	Leche deslactosada caja con 12 pieza de 1 litro
259	360	900	Pieza	Leche entera de vaca, tetrapack con 1l. con tolerancia de +/-10%
260	94	233	Pieza	Leche evaporada, tetrapack con 1kg con tolerancia de +/-10%
261	8	19	Caja	Leche light caja con 12 pieza de 1 litro
262	12	30	Bolsa	Lenteja tamaño grande , bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%
263	8	19	Bote	Levadura química en polvo para hornear, bote con 110gr con tolerancia a +/-10%
264	6	15	Bolsa	Levadura seca con etiqueta amarilla o dorada, bolsa con 125gr con tolerancia de +/-10%
265	26	64	Bolsa	Levadura seca con etiqueta amarilla o dorada, bolsa con 450gr con tolerancia de +/-10%
266	16	38	Bolsa	Maíz palomero natural, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%
267	28	68	Bote	Manteca de cerdo, presentación de bote con 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
268	14	34	Pieza	Manteca vegetal sin sal, presentación de bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
269	670	1674	Pieza	Mantequilla de leche sin sal, barra con sal 1kg con tolerancia de +/-10%
270	76	188	Pieza	Margarina para panadería y repostería azul para danés, barra con 1kg con tolerancia de +/-10%
271	6	15	Pieza	Margarina para panadería y repostería roja para feite, barra con 1kg con tolerancia de +/-10%
272	10	23	Bote	Mayonesa con jugo de limón, presentación de bote con 1.4 kg con tolerancia de +/-10%

273	4	8	Cubeta	Mayonesa con jugo de limón, presentación de 13 kilos con tolerancia de +/-10%
274	8	19	Pieza	Mejorante para pan de sal s-500 suractiv azul, bolsa con 440gr con tolerancia de +/-10%
275	2	4	Cubeta	Mermelada de chabacano, cubeta con 5kg con tolerancia de +/-10%
276	5	11	Pieza	Mermelada de fresa horneable para relleno en manga, presentación de bote con 1kg con tolerancia de +/-10%
277	5	11	Pieza	Mermelada de piña horneable para relleno en manga, bote con 1kg con tolerancia de +/-10%
278	4	8	Pieza	Mermelada de zarzamora, horneable para relleno en manga, presentación de 1kg con tolerancia de +/-10%
279	2	4	Cubeta	Mesclaya, base cremosa para helado tapa color café cubeta con 20 lt con tolerancia de +/-10%
280	5	11	Pieza	Miel de abeja, en presentación de bote de 1kg o primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-004-SAG/GAN-2018
281	5	11	Pieza	Miel de abeja, presentación frasco con 1kg con tolerancia de +/-10%
282	2	4	Pieza	Mostaza a la antigua, presentación frasco con 845gr con tolerancia de +/-10%
283	5	11	Pieza	Mostaza de dijon, presentación de frasco con 865gr con tolerancia de +/-10%
284	4	8	Pieza	Mostaza, presentación de bote con 3.7 kg con tolerancia de +/-10%
285	4	8	Pieza	Mostaza preparada, bote con 430gr con tolerancia de +/-10%
286	10	24	Kilogramo	Nuez de castilla seca, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +10%
287	5	11	Kilogramo	Nuez de granillo, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%
288	2	4	Pieza	Nuez moscada molida, frasco con 50gr con tolerancia de +/-10%
289	38	94	Kilogramo	Nuez pecana en mitades y sin cascara, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-FF-093-SCFI-2011
290	8	19	Kilogramo	Nuez pecana entera, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-FF-093-SCFI-2011
291	82	204	Pieza	Pan blanco de caja grande con 680gr con tolerancia de +/-10%
292	6	15	Pieza	Pan molido tipo japones panko, bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
293	20	49	Pieza	Pan molido, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NOM-147-SSA1-1996
294	22	53	Pieza	Pan para preparar hamburguesas, bolsa con 8pz con tolerancia de +/-10%
295	16	38	Pieza	Pan para preparar hot-dogs, bolsa con 16pz con tolerancia de +/-10%
296	29	71	Pieza	Pan pita taquero natural , bolsa con 320gr a 680gr con tolerancia de +/-10%
297	8	19	Pieza	Pan tostado tipo melba, caja con 4 paquetes de 50 gr c/u con tolerancia de +/-10%
298	12	30	Pieza	Pasta corte fusilli, bolsa con 500gr con tolerancia de +/-10%
299	12	30	Pieza	Pasta corte penne bolsa con 500gr con tolerancia de +/-10%
300	16	38	Pieza	Pasta corte pluma, bolsa con 200gr con tolerancia de +/-10%
301	68	169	Pieza	Pasta fideo cortado cambray, bolsa con 200gr con tolerancia de +/-10%
302	5	11	Bote	Pasta para mole poblano almendrado , bote con 10kg con tolerancia de +/-10%
303	54	135	Bote	Pasta para mole poblano almendrado , bote con 1kg con tolerancia de +/-10%
304	10	23	Pieza	Pasta para spaguetti de semola de trigo, bolsa con 1kg con tolerancia de +10%
305	18	45	Pieza	Pasta tipo collezione lasagne, caja con 500gr con tolerancia de +/-10%
306	270	675	Pieza	Pastas para sopas de semola, tipo codito, codo, almeja o munición, bolsa con 200gr con tolerancia de +/-10%
307	8	19	Pieza	Piloncillo, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-596-SCFI-2016
308	2	4	Kilogramo	Pimienta blanca entera, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-445-1983
309	2	4	Kilogramo	Pimienta blanca molida, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-445-1983
310	2	4	Kilogramo	Pimienta negra entera, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: nmx-f-445-1983



311	2	4	Kilogramo	Pimienta negra molida, bolsa con 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NMX-F-445-1983
312	12	30	Pieza	Piña en almibar en rebanadas, lata con 800gr con tolerancia de +/-10%
313	4	8	Pieza	Piña en almibar en trozos, lata con 3kg con tolerancia de +/-10%
314	10	23	Pieza	Polenta precocinada, bolsa con 500gr con tolerancia de +/-10%
315	2	4	Kilogramo	Polvo de paprika, bolsa de 1kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NMX-F-001-1982
316	6	15	Pieza	Polvo para preparar flan a base de leche, bolsa con 720gr con tolerancia de +/-10%
317	136	338	Pieza	Polvo para preparar gelatina a base de agua varios sabores, bolsa con 120gr con tolerancia de +/-10%
318	36	90	Pieza	Polvo para preparar gelatina a base de leche varios sabores, bolsa con 120gr con tolerancia de +/-10%
319	4	9	Kilogramo	Bicarbonato de sodio para cocina, bolsa con 1kg o a granel de priera calidad con tolerancia de +/-10%
320	25	62	Pieza	Maíz cacahuazintle (pozolero) precocido, bolsa con 1kg con tolerancia de +/-10%
321	74	184	Bote	Mayonesa con jugo de limón, bote con 3.4kg con tolerancia de +/-10%
322	12	30	Kilogramo	Soya texturizada, presentación bolsa de 1kg texturizada natural
323	6	15	Pieza	Soya texturizada, bolsa de 300gr con tolerancia de +/-10%
324	19	47	Pieza	Tortilla de harina de trigo para burritos, bolsa con 10pz con tolerancia de +/-10%
325	36	90	Botella	Pulpa concentrado de jugo de limón, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
326	17	42	Botella	Pulpa de concentrado de coco - piña, botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
327	11	26	Botella	Pulpa de concentrado de fresa, botella con 1l con tolerancia de +/-10%
328	11	26	Botella	Pulpa de concentrado de frutos rojos, botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
329	8	19	Botella	Pulpa de concentrado de guanábana, botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
330	5	11	Botella	Pulpa de concentrado de guayaba, botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
331	71	176	Botella	Pulpa de concentrado de horchata botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
332	4	8	Botella	Pulpa de concentrado de jamaica, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
333	158	394	Botella	Pulpa de concentrado de jugo de naranja, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
334	8	19	Botella	Pulpa de concentrado de kiwi, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
335	11	26	Botella	Pulpa de concentrado de mandarina, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
336	14	34	Botella	Pulpa de concentrado de mango, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
337	36	90	Botella	Pulpa de concentrado de maracuya, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
338	11	26	Botella	Pulpa de concentrado de mix de berries, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
339	16	39	Botella	Pulpa de concentrado de piña colada, botella de 1l. con tolerancia de +/-10%
340	8	19	Botella	Pulpa de concentrado de tamarindo, botella con 1l con tolerancia de +/-10%
341	10	23	Botella	Pulpa de concentrado de zarzamora, botella con 1l con tolerancia de +/-10%
342	12	30	Pieza	Puré de tomate, tetrapack con 1kg con tolerancia de +/-10%
343	6	15	Pieza	Queso azul, empaque con 100gr con tolerancia de +/-10%
344	12	30	Pieza	Queso brie semiduro cremoso de leche entera de vaca, empaque con 198 a 453gr
345	5	11	Pieza	Queso cheddar semi-suave, tetrapack 907gr con tolerancia a +/-10%
346	16	38	Kilogramo	Queso cotija-añejo entero, barra de 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010
347	392	980	Caja	Queso crema suave, caja con 180gr con tolerancia de +/-10%
348	17	41	Pieza	Queso de cabra natural, empaque con 150gr con tolerancia de +/-10%
349	106	263	Kilogramo	Queso fresco en rueda, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: nom-243-SSA1-2010

350	8	19	Kilogramo	Queso gouda, barra con 10kg con tolerancia de +/-10%
351	53	131	Kilogramo	Queso gouda, barra con 3kg con tolerancia de +/-10%
352	30	74	Pieza	Queso oaxaca para desebrar, bola de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM-243-SSA1-2010
353	10	23	Pieza	Queso panela de molde, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM-243-SSA1-2010
354	32	79	Pieza	Queso rallado de leche de vaca tipo parmesano, bolsa con 227 a 453gr
355	35	86	Pieza	Queso requeson de leche de vaca, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma:NOM-243-SSA1-2010
356	10	23	Frasco	Saborizante artificial vainilla, frasco con 500ml con tolerancia de +/-10%
357	137	342	Kilogramo	Sal de mesa refinada, bolsa de 1kg con tolerancia de +/-10%
358	5	11	Botella	Salsa de soya botella con 1.89 l. con tolerancia de +/-10%
359	2	4	Pieza	Salsa de soya sazonada con citricos tipo ponzu, botella con 296ml con tolerancia de +/-10%
360	5	11	Botella	Salsa picante etiqueta amarilla, botella con 370ml con tolerancia de +/-10%
361	116	288	Botella	Salsa picante, botella con 3.9l con tolerancia de +/-10%
362	5	11	Bote	Salsa tipo catsup, bote con 3.8kg con tolerancia a +/-10%
363	113	281	Botella	Salsa tipo inglesa, botella con 980ml con tolerancia de +/-10%
364	19	47	Kilogramo	Semilla de calabaza limpia y cruda, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM-247-SSA1-2008
365	4	8	Kilogramo	Semilla de chia, bolsa con 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NOM-247-SSA1-2008
366	6	15	Kilogramo	Semilla de girasol limpia y cruda, bolsa de 1kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM-247-SSA1-2008
367	6	15	Pieza	Spring roll shell (rollo primavera pasta),empaque con 25pz de 203mmx203mm con tolerancia de +/-10%
368	41	101	Caja	Sustituto de azúcar, caja con 700 sobres de 4g c/u con tolerancia de +/-10%
369	22	53	Caja	Sustituto de crema caja con 200 sobres de 4 g con tolerancia de +/-10%
370	5	11	Kilogramo	Tamarindo sin cascara, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM-020-SSA1-1993
371	30	75	Caja	Té mixto variedad de sabores (hierbabuena, verde, manzanilla, manzana canela, limón, hierbas relajantes) caja con 186 sobres con tolerancia de +/-10% sugerencia de marca: te vitte,twinings,member's mark
372	30	75	Caja	Té sabores de selecta colección (frutos rojos, manzanilla, hierbabuena, menta, manzana canela, té limón) caja con 150 sobres con tolerancia de +/-10%
373	16	38	Pieza	Tomate deshidratado en aceite de olivo, frasco con 487gr y masa drenada con tolerancia de +/-10%
374	4	8	Kilogramo	Tomillo seco, bolsa de 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:CXS-328-2017
375	11	26	Pieza	Tortilla de harina bolsa de 22pz con tolerancia de +/-10%
376	18	45	Pieza	Tortilla de harina para taco arabe , bolsa de 40pz o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM.187-SSA1/SCFI-2002
377	120	300	Pieza	Tortilla de harina, bolsa de 22pz o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir: NOM-187-SSA1-SCFI-2002
378	360	900	Kilogramo	Tortilla de maiz 100% maiz tamaño estandar, bolsa con 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +10% debera cumplir: NOM-187-SSA1-SCF-2002
379	10	23	Kilogramo	Uva procesada, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% debera cumplir:NOM-020-SSA1-1993
380	4	8	Botella	Vinagre balsamico dmodena, botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
381	5	11	Botella	Vinagre de alcohol de caña blanco botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
382	5	11	BIDÓN	Vinagre de alcohol de caña blanco, presentación de 20 litros, con tolerancia de +/-10%
383	10	23	Botella	Vinagre de alcohol de caña de manzana, botella con 1l. con tolerancia de +/-10%
384	4	8	Pieza	Vinagre de arroz frasco de cristal con 275ml con tolerancia de +/-10%
385	46	113	Bote	Yogurt natural o variedad de sabores/bote con 1kg con tolerancia de +/-10%



## MODELO DE CONTRATO

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

### DECLARACIONES

#### I.- De “**LA SECRETARÍA**”

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

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

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

#### SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

#### TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

#### CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

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

#### QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

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

#### SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

- I. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se compromete a lo siguiente:
  - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
  - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
  - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de “**EL CONTRATANTE**”, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**” o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a “**EL CONTRATANTE**” para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a “**EL CONTRATANTE**” cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás



disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

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

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

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

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

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

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

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



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

#### **DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.**

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

#### **DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.**

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

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

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

#### **DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.**

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

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



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

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

#### **DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.**

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

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

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

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

#### **DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.**

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

#### **DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

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





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

#### DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

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

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

#### DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

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

#### DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al XX de XXXXXXX 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.

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.