

**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-079-265/2023**

**CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

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

**MAYO DE 2023**

CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MIÉRCOLES 10 DE MAYO DE 2023
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL JUEVES 11 DE MAYO DE 2023 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL JUEVES 11 DE MAYO DE 2023
4. VISITA A LAS INSTALACIONES	NO APLICA
5. JUNTA DE ACLARACIONES	EL MIÉRCOLES 17 DE MAYO DE 2023 A LAS 14:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL VIERNES 19 DE MAYO DE 2023 A LAS 12:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL VIERNES 26 DE MAYO DE 2023 A LAS 17:50 HORAS SALA DE JUNTAS E LA CONVOCANTE
8. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS DEL MARTES 30 DE MAYO DE 2023 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

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 PARTIDA 1: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B PARTIDA 2: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B PARTIDA 3: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C PARTIDA 1: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO C PARTIDA 2: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO C PARTIDA 3: 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 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.
ANEXO 2 PARTIDA 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES ESTIMADAS.



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-079-265/2023  
CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE  
PUEBLA.

**ANEXO 2 PARTIDA 2: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES ESTIMADAS.**

**ANEXO 2 PARTIDA 3: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES ESTIMADAS.**

**ANEXO 3: LUGARES Y HORARIOS DE ENTREGA.**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

#### 1.- DEFINICIONES.

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

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

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

**1.3.- ADMINISTRADORES DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:** Dirección de Administración y Finanzas, Dirección de Fortalecimiento Institucional, y Dirección de Asistencia Medico Social del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla

**1.3.1.- VERIFICADORES DEL CONTRATO:** Dirección de Fortalecimiento Institucional y Dirección de Asistencia Medico Social del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla

**1.4.- CONVOCATORIA:** La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector

Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma.

**1.5.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE:** Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Administración, Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** Calle 5 de mayo 1606 Centro, Puebla, Pue. CP. 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-079-265/2023.

**1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA:** El Órgano Interno de Control en el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**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



# 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-079-265/2023  
CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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.- CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA,** según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

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

**2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.**

**2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MIÉRCOLES 10 AL JUEVES 11 DE MAYO 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/>, **DEL MIÉRCOLES 10 AL JUEVES 11 DE MAYO 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 DEL MIÉRCOLES 10 AL JUEVES 11 DE MAYO 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 DEL MIÉRCOLES 10 AL JUEVES 11 DE MAYO 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. 7124/5074.

**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 período 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-079-265/2023** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

**2.4.8.-** Previo a la apertura de los tres sobres, el

licitante deberá presentar **FUERA DE LOS SOBRES LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO VIGENTE, 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 Atlixcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página **<https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/>** realizando los siguientes pasos:

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

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

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

EN LA PRESENTE LICITACIÓN LOS LICITANTES DEBERÁN INCLUIR TODOS LOS DOCUMENTOS DEBIDAMENTE 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-079-265/2023**, 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-079-265/2023**.
- 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-079-265/2023**.
- 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-079-265/2023**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública 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 de documentación legal y apertura de Propuestas 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.-** 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.

**3.6.-** 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 (DE LA PARTIDA QUE CORRESPONDA), ANEXO 2 (DE LA PARTIDA QUE CORRESPONDA), y ANEXO 3**, 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-079-265/2023** 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 del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre de 2023

**4.3.1.- PERIODO DEL CONTRATO:** Será a partir del primer día hábil siguiente a 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 el presupuesto mínimo requerido, quedando pendiente el presupuesto máximo en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.

**4.4.- PERIODO DE GARANTÍA:** Durante la vigencia del contrato a partir de la recepción de los mismos.

**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:

#### **REQUISITOS QUE APLICAN PARA TODAS LAS PARTIDAS**

**4.6.1.-** Currículo en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada en el que indiquen su experiencia mínima de dos años, en la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos

**4.6.2.-** 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

**4.6.3.-** Escrito libre en hoja membretada, debidamente



# 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-079-265/2023  
CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE  
PUEBLA.

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.

**4.6.4.-** Los licitantes deberán presentar los siguientes documentos:

a) Copia simple legible de la verificación practicada a los equipos de medición (básculas) a través de la Procuraduría General del Consumidor (PROFECO) y/o algún organismo verificador certificado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) con copia de la calcomanía de verificación de la Procuraduría General del Consumidor (PROFECO), vigente

b) Copia certificada del Aviso de funcionamiento a nombre del Licitante, de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud

c) Copia simple legible del certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por institución acreditada por la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente.

**4.6.5.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan en caso de resultar adjudicados 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 del misma.

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

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

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

## REQUISITOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 1:

**4.6.6.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se manifieste que los bienes cumplen la siguiente norma:

a) NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones; y Procedimientos para la Verificación de la Carne, Canales, Vísceras y Despojos de Importación en Puntos de Verificación Zoonosanitaria.

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

c) Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.

d) NOM-243-SSA1-2010 Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

e) NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

**4.6.7.-** Escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada con el nombre completo, cargo, correo electrónico, número telefónico, de la persona que será la responsable de vigilar la calidad de los alimentos. Con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

**4.6.8.-** Copia simple legible del Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) a nombre del fabricante o distribuidor mayorista, con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos. Aplica para los apartados de carnes rojas (res y cerdo), pollo, y embutidos requeridos en el **Anexo 2**.

**4.6.9.-** Indicar en su Propuesta Técnica, la marca, nombre del fabricante o distribuidor, presentación, periodo de caducidad y país de procedencia, el cual deberá coincidir con el Certificado del Rastro TIF (aplica para carnes rojas y pollo), de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca, los licitantes deberán indicar NO APLICA, Conforme al Anexo B. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica los Anexos 2 y 3 referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

**4.6.10.-** Incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías correspondientes a la marca, nombre del fabricante o distribuidor, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de la partida y en el Anexo 2, 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.

**4.6.11.-** 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 los plazos y lugares señalados por la contratante conforme al Anexo 3.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 3, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la vigencia del contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, en los lugares señalados por la contratante conforme al Anexo 3.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual por cada uno de los productos solicitados en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) 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.

g) A no subcontratar la entrega de bienes solicitados por la contratante

h) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

- i) A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación de los productos considerando que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).
- j) A que todos los productos que se entreguen, estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.
- k) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, contar con refrigerador, termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.
- l) A entregar los productos con las caducidades establecidas, para cada producto, en el Anexo 2, debiendo cumplir con las especificaciones y características de conformidad con el Anexo 2; de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.
- m) A contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los bienes (mínimo dos personas), mismos que deberán portar uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camiseta o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.
- n) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.
- ñ) A dar respuesta el mismo día y hasta las 5 p.m., cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.
- o) A realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufran alteraciones físico-químicas.
- p) A aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:
- Que no garanticen su excelente contenido y presentación.
  - En estado de descomposición.
  - Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto.
  - Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.
  - Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.
  - Que no cumplan con las caducidades establecidas, para cada producto, en el Anexo 2
  - Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
  - Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
  - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
  - Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.
- q) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la entrega de los insumos será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.
- r) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruirlos o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.
- s) A garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por su cuenta.
- t) A ser responsable por el riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia lleguen a causar a la Contratante y/o a terceros.
- u) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.
- v) A no entregar productos alimentarios transgénicos.
- w) A que el personal que participa en el proceso de transporte y distribución cumple con lo establecido por las autoridades en lo referente a las acciones necesarias para prevenir la propagación de la pandemia provocada por el virus SAR-CoV 2 o COVID 19.

x) A que los productos deberán contar con registro SSA. y Sello Tipo Inspección Federal (TIF).

## REQUISITOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 2:

**4.6.12.-** Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar NO APLICA. Conforme al Anexo B. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica los anexos 2 y 3 referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

**4.6.13.-** 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 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.

**4.6.14.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en los plazos y lugares señalados por la contratante conforme al Anexo 3.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente vicios ocultos o que resulten dañados por defecto de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 3, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) 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.

g) A no subcontratar la entrega de bienes solicitados por la contratante.

h) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

i) A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto considerando que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).

j) A que todos los productos que se entreguen, estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.

k) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.

l) A entregar los productos con una caducidad mínima de 90 días naturales, debiendo cumplir con las especificaciones y características de conformidad con el Anexo 2 de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

m) A contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los bienes (mínimo dos personas), mismos que deberán portar uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camiseta o playera, pantalón

de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.

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

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

o) A realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad y/o se compruebe que por la naturaleza propia del alimento (no obstante haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura) sufran alteraciones físico-químicas.

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

- Que no garanticen su excelente contenido y presentación.
- En estado de descomposición.
- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto
- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.
- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.
- Que no cumplan con la caducidad mínima requerida de 90 días.
- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.

r) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la entrega de los insumos será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

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

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

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

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

v) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

w) A que el personal que participe en el proceso de transporte y distribución, deberá cumplir con lo establecido por las autoridades en lo referente a las acciones necesarias para prevenir la propagación de la pandemia provocada por el virus SAR-CoV 2 o COVID.

#### REQUISITOS QUE APLICAN A LA PARTIDA 3:

**4.6.15.-** Indicar en su Propuesta Técnica, la marca, y/o nombre del distribuidor, de los bienes ofertados. En caso de que no aplique variedad, los licitantes deberán indicar NO APLICA. Conforme al Anexo B. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica en los Anexos 2 y 3, referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

**4.6.16.-** 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 fabricante y en su caso variedad de los bienes que oferten, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de la partida 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.

**4.6.17.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en los plazos y lugares señalados por la Contratante, conforme al Anexo 3.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 3, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) 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.

g) A no subcontratar la entrega de bienes solicitados por la contratante.

h) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

i) A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto considerando que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).

j) A que todos los productos que se entreguen, estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.

k) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.

l) A contar con el personal mínimo de dos personas capacitadas para la distribución de los bienes, mismos que deberán portar uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.

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

n) A dar respuesta en un plazo no mayor a 24 horas, cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

ñ) A realizar el retiro y canje de aquellos productos que no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad y/o se compruebe que por la naturaleza propia del alimento (no obstante, a haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura) sufran alteraciones físico-químicas.

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

- Que no garanticen su excelente contenido y presentación.
- En estado de descomposición.
- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto
- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.
- Cualquier otra característica que no asegure la optima calidad de los productos.
- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 2 días hábiles de anticipación.

p) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la entrega de los insumos será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

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

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

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

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

u) A no entregar productos alimentarios transgénicos

v) A que el personal que participa en el proceso de transporte y distribución, cumpla con lo establecido por las autoridades en lo referente a las acciones necesarias para prevenir la propagación de la pandemia provocada por el virus SAR-CoV 2 o COVID 19.

#### 4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

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

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

b) La información contenida en el juego en original y el juego en copia, 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 fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-079-265/2023**, 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.

En este caso se aplicará la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2A, fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, aplicando para la partida completa. **(Aplica para las partidas 1 y 3)**

Se aplicará la tasa del 0% y el 16% en su caso con fundamento en el artículo 2o.-A fracción 1, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado a los productos que le corresponden **(Aplica para la partida 2)**

**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 recibió 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 de documentación legal y apertura de Propuestas técnicas en 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.

## 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 participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas

**6.4.-** Para la primera entrega, las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Dicha entrega deberá ser a los 3 días hábiles siguientes a la firma del contrato.

Para las entregas subsecuentes, el proveedor acudirá a las instalaciones de la contratante los últimos días de cada mes previa cita a recoger el pedido que deberá contener las cantidades que deberá surtir en todo el mes.

**6.5.-** El licitante adjudicado deberá coordinarse con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicado en Calle 5 de Mayo 1606, Col. Centro, 72000, Puebla, Pue., para generar el calendario de entregas por fechas y conforme al **Anexo 3**.

## 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



# Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

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-079-265/2023 (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

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-079-265/2023  
CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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.- JUNTA DE ACLARACIONES.**

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

**9.2.-** Uno de los representantes de la Convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el **PUNTO 8** de estas bases.

**9.2.1.-** 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.**

**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 4.6.9, 4.6.12 y 4.6.15** 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



# 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-079-265/2023  
CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE  
PUEBLA.

características de los bienes ofertados, de conformidad con lo solicitado en el **PUNTO 4.6.10, 4.6.13 y 4.6.16** de las bases.

**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 oferte el **precio más bajo por la partida**.

**16.2.-** Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el 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 el presupuesto mínimo requerido, quedando pendiente el presupuesto máximo en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.

## 17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA

## DESIERTA O CANCELADA.

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

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

**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. 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 suscriptores del contrato, con facultades legales correspondientes.

f) Constancia de Inscripción al 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 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

**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 adjudicados deberán entregarse en los lugares y horarios establecidos en el **Anexo 3**

**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 [leslie.castillo@puebla.gob.mx](mailto:leslie.castillo@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. 7124/5074.**

**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% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un plazo no mayor a **24 horas** a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

### 25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

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

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 que se aplicarán por causas imputadas al licitante adjudicado, cuando existan retrasos en la entrega de los bienes, o en las subsecuentes entregas conforme a:

a) El 0.7% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) por cada día natural de retraso a la entrega, a lo solicitado en la descripción del anexo 2 de la partida correspondiente.

b) El 0.7% por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción del anexo 2 ya sea por marcas, características y contenido, (sin incluir I.V.A.).

b.1) El 0.7% por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción del Anexo 2 ya sea por características y contenido, (sin incluir I.V.A.). (**Aplica para la partida 3**).

c) El 0.7% por la entrega de bienes que se encuentran en malas condiciones ya sea por su maltrato, rotos y estados. A lo solicitado en la descripción del Anexo 2 (sin incluir I.V.A.) de la partida correspondiente.

Las penas convencionales serán cuantificadas por cada día natural de retraso (sin incluir el I.V.A.), hasta la entrega a entera satisfacción de la contratante; así

mismo en caso de que la aplicación de las mismas sume el 10% (diez por ciento) del monto total del contrato la contratante podrá rescindirle; y serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o transferencia electrónica. Dicho documento que deberá estar a nombre de: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

La contratante podrá rescindir el contrato, total o parcialmente, según sea el caso, haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar.

En caso de que la contratante autorice una prórroga, por causas imputables al licitante adjudicado, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.

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

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

## 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>	SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA
<b>R.F.C.</b>	SDI-770218-CAA
<b>DIRECCIÓN</b>	CALLE 5 DE MAYO NO. 1606, COLONIA CENTRO, PUEBLA, PUE. C.P. 72000

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

**26.3.-** El pago se realizará posterior a cada entrega mensual programada y dentro de los **30 días naturales** siguientes a la recepción de la factura debidamente requisitada, conciliada y validada, así

como de los bienes recibidos a entera satisfacción Contratante

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

**26.5.-** Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere 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 (**Verificar con la Contratante la aplicación de este requisito, antes de facturar**)

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

**26.7.-** El licitante deberá enviar la factura en electrónico, tanto en archivo PDF como XML, mediante correo electrónico a las siguientes direcciones de correo electrónico [gabriela.olivares@sedif.gob.mx](mailto:gabriela.olivares@sedif.gob.mx). y [carmen.latos@sedif.gob.mx](mailto:carmen.latos@sedif.gob.mx).

## 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



# Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

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.

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

**CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE  
ZARAGOZA A 10 DE MAYO DE 2023**

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

LRM/JVMLFCS



**ANEXO A**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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-079-265/2023**.
- 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-079-265/2023**.
- 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>				
<b>DIRIGIDA A:</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>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b>				GESAL-079-265/2023
<b>ADQUISICIÓN DE:</b>				CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de medida	Descripción General
1	1	1	Lote	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN: Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos
2	1	1	Lote	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN: Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de abarrotes
3	1	1	Lote	I. DESCRIPCIÓN GENERAL: Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de frutas y verduras

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

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

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



**ANEXO B PARTIDA 1**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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:														
No. de partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de Medida	Descripción General de la Adquisición	Especificación técnica y cantidades estimadas de acuerdo al anexo 2					Marca	Nombre del fabricante o distribuidor	Presentación	Periodo de Caducidad	País de Procedencia
					No.	Producto	Unidad de medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima					
1	1	1	LOTE		1									
					2									
					3									
					4									
					5									
					6									
					7									
					8									
					9									
					10	..EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA COMPLETAR SU PROPUESTA TÉCNICA								

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).

EN CASO DE QUE NO APLIQUE MARCA O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERÁ INDICAR NO APLICA

**ATENTAMENTE  
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 B PARTIDA 2**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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:												
No. de partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de Medida	Descripción General de la Adquisición	Especificación técnica y cantidades estimadas de acuerdo al anexo 2					Marca o nombre del distribuidor	País de origen	
					No.	Producto	Unidad de medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima			
1	1	1	LOTE		1							
					2							
					3							
					4							
					5							
					6							
					7							
					8							
					9							
					10	..EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA COMPLETAR SU PROPUESTA TÉCNICA						

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).

EN CASO DE QUE NO APLIQUE MARCA O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERÁ INDICAR NO APLICA

**ATENAMENTE  
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 B PARTIDA 3**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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:															
No. de partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de Medida	Descripción Específica	Conforme al Anexo 2				Marca y/o nombre del distribuidor	País de procedencia					
					No.	Descripción	Unidad de medida	Cantidad mínima			Cantidad máxima				
1	1	1	LOTE		1										
					2										
					3	..EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA COMPLETAR SU PROPUESTA TÉCNICA									
					...										

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).

**ATENTAMENTE  
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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ.	
	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-079-265/2023  
CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE  
PUEBLA.

	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 PARTIDA 1**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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 Publica:											
No. de partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de Medida	Especificación técnica y cantidades estimadas de acuerdo al anexo 2					Precio unitario por producto	Importe mínimo total	Importe máximo total
				No.	Producto	Unidad de medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima			
1				1							
				2							
				3							
				4							
				5							
				6							
				7							
				8							
				9							
				10	..EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA COMPLETAR SU PROPUESTA ECONÓMICA						
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA				IMPORTE TOTAL CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA				SUBTOTAL			
								TASA 0% I.V.A. (conforme a nota No. 1)			
								TOTAL			

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCIÓN 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARÁ APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS DE 1 AL 50.

**ATENCIÓN  
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 C PARTIDA 2**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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:												
No. de partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de Medida	Especificación técnica y cantidades estimadas de acuerdo al anexo 2					Precio unitario por producto	Importe del I.V.A. a tasa 16% (Para los productos que aplique de acuerdo al Anexo 2)	Importe mínimo total	Importe máximo total
				No.	Producto	Unidad de medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima				
1				1								
				2								
				3								
				4								
				5								
				6								
				7								
				8								
				9								
				10	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA COMPLETAR SU PROPUESTA ECONÓMICA							
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA			IMPORTE TOTAL CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA					TOTAL				

1.- CON FUNAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCIÓN 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARÁ APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES.

2.- SE APLICARÁ LA TASA DEL 16% A LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES DE ACUERDO A LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

**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 C PARTIDA 3**

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**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:											
No. de partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de Medida	Conforme al Anexo 2					Precio Unitario	Importe total mínimo	Importe total máximo
				No.	Descripción	Unidad de medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima			
1				1							
				2							
				3	..EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA COMPLETAR SU PROPUESTA ECONÓMICA						
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA				IMPORTE TOTAL CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA				SUBTOTAL			
								TASA 0% I.V.A. (conforme a nota No. 1)			
								TOTAL			

LOS LICITANTES DEBERÁN CONSIDERAR UNA TASA DEL 0% DE I.V.A. CON FUNAMENTO EN EL ARTICULO 20.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

**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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, 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 al **CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GESAL-079-265/2023**, 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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

**INSTRUCCIONES DE LLENADO:**

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

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

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

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



**ANEXO G**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN 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-079-265/2023 CONSOLIDADO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

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

**LUGAR Y FECHA**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO**



**ANEXO H**

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE 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 **leslie.castillo@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-079-265/2023**

**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	Descripción
1	1	1	LOTE	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando pendiente el presupuesto máximo en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta y hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>El proveedor deberá entregar cada uno de los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, conforme a las especificaciones técnicas y cantidades señaladas en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 3.</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, cumpliendo con los parámetros de calidad y especificaciones técnicas requeridas en el Anexo 2</p> <p>b) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptan en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caducidad vencida</li> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la optima calidad de los productos.</li> </ul> <p>c) La relación de los productos se encuentra en el Anexo 2 el cual contiene las cantidades estimadas de consumo durante la vigencia del contrato, mismas que son de referencia sin que estas cantidades impliquen compromiso de volumen de adquisición por la contratante. Dichas cantidades pueden variar para los productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que elevan los costos inesperadamente, por tal motivo el proveedor deberá notificar mediante llamada telefónica y por correo electrónico a la contratante la sugerencia de cambios entre productos con 48 horas de anticipación.</p> <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 3, conforme a los pedidos solicitados por la contratante.</p>



			<p>El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando sea requerido por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor de manera presencial de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la formalización del contrato el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser a los 3 días hábiles siguientes a la firma del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos en los lugares establecidos en el Anexo 3, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita vía telefónica, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Depto. de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana la entrega de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, dicho pedido podrá ser de manera electrónica y la entrega se deberá realizar de uno a dos días hábiles siguientes a la recepción de dicha notificación.</p> <p>d) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos en los días estipulados según corresponda en el Anexo 3, lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia, y Dirección de Fortalecimiento Institucional, dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades se informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 3, siempre y cuando el proveedor cumpla con lo establecido en el Anexo 2.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 1 día hábil de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p><b>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</b></p> <p><b>1. TRASLADO:</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos que lo requieran sean envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos sean taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p>
--	--	--	--



			<p>c) Que la transportación de los productos sea en vehículo cerrado, mismo que deberá contar con refrigerador, con termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura; así como encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos conforme a los pedidos correspondientes, cumpliendo con las caducidades establecidas en el Anexo 2.</p> <p>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>3.1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos en las cantidades y unidades de medida que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 2, el mismo día y hasta las 5 pm.</p> <p>3.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y Características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 2.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.</p> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>f) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>g) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>4. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar para el personal (mínimo 2) necesario y capacitado para llevar a cabo la distribución de los productos, y cumplir con lo</p>
--	--	--	--



				<p>siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera y pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p>
2	1	1	LOTE	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de abarrotes que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de este Organismo, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del presupuesto mínimo de la requisición, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO Y LUGAR DE ENTREGA:</p> <p>a) El periodo de entrega será del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>b) Los lugares de entrega serán los indicados en el Anexo 3.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de abarrotes, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 2.</p> <p>b) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptan en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caducidad vencida</li> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la optima calidad de los productos.</li> </ul> <p>c) La relación de los insumos se encuentra en el Anexo 2, el cual contiene las cantidades mínimas y máximas estimadas de consumo durante la vigencia del contrato, por lo que el compromiso será la contratación del presupuesto mínimo de la requisición. Dichas cantidades pueden variar para los productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que elevan los costos inesperadamente, por tal motivo el proveedor deberá notificar mediante llamada telefónica o por correo electrónico a la contratante la sugerencia de cambios entre productos con 48 horas de anticipación.</p> <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>Para llevar a cabo la adquisición el proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>La adquisición deberá incluir el traslado de los insumos alimentarios de abarrotes, mismos que se surtirán en las instalaciones de la contratante</p>



			<p>indicadas en el Anexo 3, conforme a los pedidos solicitados por la contratante.</p> <p>El proveedor deberá asumir la responsabilidad de surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando así se requiera por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional, éstos pedidos le serán solicitados al proveedor de la siguiente manera:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la formalización del contrato el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser a los 3 días hábiles siguientes a la firma del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de abarrotes en los lugares establecidos en el Anexo 3, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita vía telefónica, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Depto. de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana la entrega de abarrotes, dicho pedido podrá ser de manera electrónica y la entrega se realizará de uno a dos días hábiles siguientes a la notificación de manera electrónica de dicho pedido.</p> <p>d) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de los abarrotes en los días estipulados según corresponda en el anexo 3 lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia, dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades se informará al proveedor a través de correo electrónico y vía telefónica con un día hábil anticipación</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 3, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos. Tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 2.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 1 día hábil de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p><b>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</b></p> <p><b>1. TRASLADO:</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Entregar los abarrotes, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista). Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>b) La transportación de los productos de abarrotes, deberá ser en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p>
--	--	--	--



			<p>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</p> <p>El proveedor deberá entregar los abarrotes conforme a los pedidos correspondientes manteniendo una caducidad mínima de 90 días naturales.</p> <p>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>3.1. CANJE</p> <p>La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>3.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y Características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 2.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.</p> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>f) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>g) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>4. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar para el personal (mínimo 2) que participe en la entrega de los insumos lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera y pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p>
--	--	--	--



				<p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá contar con la verificación practicada a los equipos de medición (básculas) a través de la Procuraduría Federal del Consumidor PROFECO y/o algún organismo verificador certificado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) con copia de la calcomanía de verificación de la Procuraduría General del Consumidor (PROFECO), vigente.</p> <p>El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>Los bienes ofertados por el proveedor deberán cumplir con la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.</p> <p>El personal que participe en el proceso de transporte y distribución, deberá cumplir con lo establecido por las autoridades en lo referente a las acciones necesarias para prevenir la propagación de la pandemia provocada por el virus SAR-CoV 2 o COVID 19.</p>
3	1	1	LOTE	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de frutas y verduras que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los diferentes talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. Por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGAS:</p> <p>El periodo de entrega será del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>III. LUGARES DE ENTREGA:</p> <p>La entrega será en los plazos y lugares señalados por la contratante conforme al Anexo 3.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ENTREGA:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de frutas y verduras, cumpliendo con las especificaciones técnicas y características requeridas en el Anexo 2.</p> <p>b) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto.</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la optima calidad de los productos.</li> </ul>



			<p>c) La relación de los insumos se encuentra en el Anexo 2 el cual contiene las cantidades estimadas de consumo durante la vigencia del contrato, mismas que son de referencia sin que estas cantidades impliquen compromiso de volumen de adquisición por la contratante. Dichas cantidades pueden variar para los productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que elevan los costos inesperadamente, por tal motivo el proveedor deberá notificar mediante llamada telefónica y correo electrónico a la contratante la sugerencia de cambios entre productos con 48 horas de anticipación.</p> <p>V. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>Para llevar a cabo la adquisición el proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>La adquisición deberá incluir el traslado de los insumos alimentarios de frutas y verduras, mismos que se surtirán en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 3, conforme a los pedidos solicitados por la contratante.</p> <p>El proveedor deberá asumir la responsabilidad de surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando así se requiera por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional, llevándose acabo de la siguiente manera:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la formalización del contrato, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser a los 3 días hábiles siguientes a la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de frutas y verduras en los lugares establecidos en el Anexo 3, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita vía telefónica por parte de la misma, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales ello con la finalidad de recoger el formato de pedido, mismo que deberá firmar, y contendrá las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir las necesidades del mes correspondiente. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: la contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana, la entrega de frutas y verduras, dicho pedido podrá ser de manera electrónica mediante correo electrónico y la entrega se deberá realizar como máximo a los dos días hábiles siguientes a la notificación respectiva de dicho pedido.</p> <p>d) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de las frutas y verduras en los días estipulados según corresponda en el anexo 3, así como en los lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia, dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades, se informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 3, siempre y cuando el proveedor cumpla con las características de los productos establecidas en el Anexo 2.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando</p>
--	--	--	---



			<p>por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 2 días hábiles de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p>VI. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p> <p>1. TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) El envasado de los productos de frutas y verduras deberá ser en bolsas de plástico transparente o taras de plástico limpias y tapadas, de acuerdo a cada tipo de alimento. Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>b) Las cajas de estiba en las que trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) La transportación de los productos será en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>2.1. CANJE</p> <p>La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas, no presenten buena calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>2.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, contenidas en el Anexo 2.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 2 días hábiles de anticipación.</p> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p>
--	--	--	---



				<p>El proveedor deberá responder sobre los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>3. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar a 2 personas como mínimo, siendo estas parte del personal que participe en la entrega de los insumos, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uso de uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Encontrarse aseados: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>c) Uso de gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p>
--	--	--	--	--

**ANEXO 2 PARTIDA 1**

**EESPECIFICACIONES TECNICAS Y CANTIDADES ESTIMADAS**

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA
1	BANDERA CARGADA DE RES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	249	621
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	174	433
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA POR KILO CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	62	155
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES DE 200 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	131	326
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	188	468
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, NO DEBE PRESENTAR UN OLOR FUERTE, DEBE SER FIRME CON UN COLOR NORMAL Y UNIFORME, SIN RASTROS DE PARÁSITOS DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	PIEZA	1440	3600
7	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	51	126
8	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	106	265
9	MILANESA DE RES 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	90	225
10	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	48	120
11	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO, PRESENTACIÓN EN TROZO GRANDE, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; DURO NO EXCESIVO, CRUJIENTE, COLOR DORADO, SIN EXCESO DE GRASA, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	67	166
12	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROSA PÁLIDO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE MARMOLEADO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	193	482
13	LOMO DE CABEZA DE CERDO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE	KILO	13	32

	RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REGB18:B19. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
14	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO, 100 G POR REBANADA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	25	62
15	TOCINO AHUMADO POR KILO, REBANADA DE 100 G CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJIZO Y GRASA BLANCA, OLOR: LIGERO, CARACTERÍSTICO, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO. TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. (REGISTRO DE SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA), CON SELLO TIF. (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL).	KILO	185	461
16	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	37	92
17	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	553	1382
18	MUSLO DE POLLO SIN PIEL DE 120 A 150 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	542	1353
19	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD, DE 600 A 800 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	1022	2553
20	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS, PRESENTACIÓN EN CUBOS DE 3 X 3 CM APROXIMADAMENTE CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	147	366
21	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS, PRESENTACIÓN DE 50 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	337	842
22	PIERNA DE POLLO SIN PIEL, PRESENTACIÓN DE 120 A 150 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	398	995
23	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA, PRESENTACIÓN DE 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 G POR FILETE CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, CORTE EN FILETES, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO, DE TEXTURA COMPACTA, LIBRE DE COLORACIONES. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A.	CAJA	196	489
24	SURIMI SABOR CANGREJO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 20 A 24 BARRITAS DE 1 A 1.13 KG POR CAJA. BARRITAS DE MÚSCULO DE PESCADO CON SABOR A CANGREJO CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DÍAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO EN SU INTERIOR Y NARANJA EN EL EXTERIOR, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA DESCOMPOSICIÓN O CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A.	PAQUETE	34	85
25	CREMA ESPESA ÁCIDA: SUSTANCIA GRASA QUE SE OBTIENE DE LA LECHE ENTERA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN BOTE DE 900 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES	BOTE	766	1913
26	CREMA PARA BATIR: CREMA ELABORADA A BASE DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN DE 980 ML CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES	BOTE	80	200
27	MEDIA CREMA: CREMA DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, HOMOGENEIZADA, DE SABOR NEUTRO, PRESENTACIÓN LATA DE 225 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES	LATA	150	374
28	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE: QUESO TIPO PETIT SUISSE, PRESENTACIÓN VASO DE 42 GR CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES	VASO	2078	5195
29	HELADO PRESENTACIÓN BOTE DE 1 LITRO: SABORES SURTIDOS: CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA, NAPOLITANO Y NUEZ. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES, TEMPERATURA MENOR A -18° C	BOTE	133	332
30	MANTEQUILLA SIN SAL, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES	PAQUETE	195	486

31	QUESO AMARILLO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN CAJA C/100 PIEZAS (APROX: 1.8 KG) CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	CAJA	82	203
32	QUESO AMARILLO LÍQUIDO PARA NACHOS, PRESENTACIÓN FRASCO DE 4 KILOS CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	FRASCO	13	32
33	QUESO AÑEJO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	PAQUETE	159	397
34	QUESO CREMA, PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	CAJA	99	247
35	QUESO MANCHEGO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 800 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DE COLOR BLANCO O AMARILLO TENUE, SEGÚN BATIDO Y CONCENTRACIÓN DE GRASAS, CONSISTENCIA SÓLIDA Y OLOR AGRADABLE.	PAQUETE	714	1785
36	QUESO OAXACA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	PAQUETE	679	1696
37	QUESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	PAQUETE	956	2389
38	QUESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GR. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	PAQUETE	10	24
39	QUESO PARMESANO, PRESENTACIÓN FRASCO CON 227 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	FRASCO	40	98
40	ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, PRESENTACIÓN FRASCO DE 120 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	FRASCO	2838	7094
41	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO, POR ESTAR ELABORADO CON LECHE APORTA CALCIO Y PROTEÍNA, CONSISTENCIA LÍQUIDA, CONTIENE LACTOBACILLUS, QUE NO EXISTA DESARROLLO DE HONGOS, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN 4°C, SABOR INDISTINTO. PRESENTACIÓN FRASCO DE 80 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	FRASCO	3744	9360
42	YOGURT INDIVIDUAL BEBIBLE, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 220 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	BOTELLA	2872	7180
43	YOGURT INDIVIDUAL CREMOSO, PRESENTACIÓN VASO DE 125 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	VASO	3258	8145
44	YOGURT, PRESENTACIÓN BOTE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	BOTE	409	1022
45	CHORIZO POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	57	141
46	JAMÓN DE PAVO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	PAQUETE	1126	2814
47	LONGANIZA POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO	172	428
48	SALCHICHA DE PAVO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 2.1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES ELABORADO CON CARNE DE MUSLO DE PAVO, VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: QUE CONTENGA EXHIBIDO EL PORCENTAJE DE PROTEÍNA 9.8%, DE ALMIDÓN 7.7% DE PROTEÍNA DE SOYA 2. VERIFICAR ESTRICTAMENTE LAS ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS, TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME SIN LLEGAR A ESTAR APELMAZADO. EN PRESENTACIÓN PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG CON EMPAQUE INTEGRO, DEBERÁ CONTAR CON REG. S.S.A. CON SELLO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	PAQUETE	572	1429
49	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 500 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	EMPAQUE	39	97
50	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 2 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	EMPAQUE	15	36

**ANEXO 2 PARTIDA 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES ESTIMADAS**

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA O PRESENTACIÓN	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
1	Aceite vegetal comestible: elaborado a base de canola, 1g de grasa saturada, presentación envasado en botella PET de 840 a 946 ml. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	1533	3832
2	Aceite vegetal comestible de soya: elaborado a base de soya, presentación envasado en botella PET de 850 a 946 ml. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	32	78
3	Aceite de olivo: elaborado a base de aceituna, bote de 946 ml a 1 L. El bote debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color verdoso. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE	126	315
4	Aceituna verde sin hueso: presentación frasco de 820 a 935 gr. El frasco no debe estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	15	37
5	Aderezo para ensalada, envasada en botella con presentación de 237 a 250 ml sabores: ranch, italiana, César y mil islas. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	56	140
6	Agua natural embotellada: envasada en botella PET de 500 ml. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras, caja con 24 piezas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	500	1250
7	Agua mineral, en presentación de botella de 2 litros. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	26	63
8	Ajonjolí: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	57	142
9	Ajonjolí negro: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	17	41
10	Alberjón entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	53	132
11	Albahaca seca, limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, frasco de 22 a 24 g. El frasco no debe estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	26	64
12	Alegría (dulce de amaranto), dulce típico elaborado a base de amaranto y miel, presentación empaque individual de 20 g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA	5560	13900
13	Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, debe contener al menos el 18% de sólidos de cacao, bote de 1.9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE	46	115
14	Almendra natural entera con cascara: limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	84	210
15	Almendra natural fileteada: sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	74	183
16	Alubia: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	132	329
17	Amaranto: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg., deberá cumplir con la norma: NMX FF-114-SCFI-2009 Grano de amaranto (Amaranthus spp.) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	67	166
18	Anís en semilla: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	57	142

19	Arándano deshidratado: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	92	230
20	Ate de membrillo, envasado en lata de 700 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	84	208
21	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 295 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	10	24
22	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 1,800 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	447	1117
23	Avena en hojuela entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	177	442
24	Azúcar estándar granulada, bulto con 50 kg, empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel, deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BULTO	78	193
25	Azúcar blanca refinada, bulto con 50 kg, empacada en saco de polipropileno para envasado a granel. Caducidad: mínimo 90 días naturales	BULTO	2	5
26	Azúcar morena granulada, bolsa de 2 kg, envasada en empaque comercial. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	192	480
27	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 1 L. La caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas de 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	74	185
28	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 250 ml. La caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 27 piezas de 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	63	156
29	Bicarbonato de sodio para cocina: limpio, sin materia extraña, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg, de primera calidad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	30	74
30	Bolis, tipo de helado elaborado a partir de jugos de frutas naturales o de una solución azucarada con colorantes y saborizantes artificiales, envasada en bolsa de plástico cerrada de 200 ml, sabores surtidos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	628	1570
31	Cacahuete natural pelado entero: limpio, sin cáscara, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.	KILO	83	206
32	Café de grano tostado, envasado en empaque comercial, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	47	117
33	Café soluble descafeinado, frasco de 225 gr. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	38	93
34	Cajeta quemada con leche de cabra, 50% menos de azúcar, envasado en botella de 660 g. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	125	311
35	Caldo de pollo granulado, frasco con 3.5 kg. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	38	93
36	Camarón seco sin cabeza: color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no debe oler a amoníaco, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	23	56
37	Canela en rama: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	46	115
38	Canela molida: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, bote de 400 gr. El bote debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE	32	78
39	Cardamomo molido, frasco de 68 a 80 g. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	16	39
40	Cereal infantil 3ra etapa, sabores: trigo con manzana o trigo con miel o avena, presentación en bolsa de 300 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	42	105
41	Cereal aritos de colores, elaborados a base de maíz, trigo y avena, envasado en caja de 410 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	186	463

42	Cereal hojuela de maíz azucarada, envasada en caja de 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	87	216
43	Cereal hojuela de maíz sabor chocolate, envasada en caja de 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	42	104
44	Cerezas con tallo en almíbar, bote con 4 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE	14	35
45	Chía: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	25	61
46	Chicharo, lata de 220 a 220 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	52	129
47	Chipotles adobados, lata de 210 a 220 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	133	331
48	Chipotles adobados, lata con 2.8 kg, la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	6	13
49	Chile ancho seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	26	64
50	Chile pasilla: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	36	88
51	Chile cascabel seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	12	29
52	Chile chipotle seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	46	113
53	Chile de árbol seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	12	28
54	Chile en polvo o salsa en polvo con limón, mezcla de chiles principalmente piquín, botella de 400 gr. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	136	338
55	Chile en polvo seco: mezcla de chiles principalmente piquín, limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	34	84
56	Chile guajillo seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	69	171
57	Chile serrano seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	17	42
58	Chocolate de mesa, barra de chocolate en tableta elaborada a base de cacao, azúcar y canela, empaquetada en caja con 6 tabletas, caja de 540g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	179	447
59	Chocolate en moneda para panadería, elaborado a base de cacao, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	65	162
60	Chocolate líquido, jarabe sabor chocolate elaborado a base de jarabe de maíz de alta fructosa, botella de 589 g. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	53	131
61	Ciruela pasa natural sin hueso: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	70	175
62	Clavo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	8	18
63	Coco rallado seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	31	76
64	Colorante amarillo huevo, bote de 1 kg; el bote debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTE	3	7
65	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rojo. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	2	3
66	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color amarillo. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	1	2
67	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color verde. La	BOTELLA	1	2

	botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
68	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color negro. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	2	3
69	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rosa. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	2	3
70	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color morado. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	2	3
71	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color azul. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	1	1
72	Colorante en gel amarillo huevo, presentación botella de 250 ml. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	1	2
73	Colorante en gel rojo navidad, presentación botella de 250 ml. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	1	2
74	Comino entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	8	18
75	Concentrado para agua fresca, envasado en botella de 1 litro, sabores horchata, jamaica o tamarindo. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	118	294
76	Crema de avellanas con chocolate, elaborada a base de avellana con cacao, envasada en frasco de 350 g. El frasco debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	146	364
77	Cúrcuma: limpio, frasco de 77 g. El frasco debe estar libre de suciedad y no estrellado y roto. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	14	32
78	Desinfectante para verduras, microbicida y desinfectante de usos múltiples, principalmente carnes, verduras y utensilios de cocina, envasado en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	80	198
79	Elote en grano, lata de 410 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	68	170
80	Esencia de vainilla, envasada en galón de 4 litros. El envase debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	GALÓN	36	88
81	Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	73	182
82	Fécula de maíz para preparar atole sabores surtidos, envasado en sobre de 47 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA	824	2060
83	Frijol bayo refritos, lata de 820 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	306	763
84	Frijol negro entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	591	1476
85	Fruta en almíbar durazno en mitades, lata de 820 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	241	602
86	Fruta en almíbar piña en trozos, lata de 800 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	463	1156
87	Galletas con relleno sabor chocolate, fresa y vainilla surtido, de forma rectangular, caja de 416 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	324	810
88	Galletas Marías, galleta redonda elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en caja de 850 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	534	1334
89	Galleta para sopa bombitos o globitos, bolsa de 150 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre	BOLSA	172	428

	quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
90	Galleta salada rectangular, elaboradas a base de harina de trigo, caja de 504 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	312	778
91	Garbanzo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	87	216
92	Grano de arroz largo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	1132	2829
93	Granola, alimento elaborado con nuez, avena, miel y frutas secas, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	125	312
94	Grenetina, bolsa de 1 kg, características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	28	70
95	Haba amarilla seca entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	209	522
96	Harina de maíz, elaborada a base de maíz nixtamalizado, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, envasado en bolsa de papel de 1 kg totalmente sellada. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	55	136
97	Harina de trigo, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, empaquetado en bolsa de papel de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	265	662
98	Harina preparada para hot-cakes, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos bolsa de 800 a 850 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	322	805
99	Hielo en cubos, bolsa con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	24	60
100	Hierbas finas, frasco de 28 a 30 g, el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	74	183
101	Huevo blanco, cono de 30 pza. Cascarán limpio de color blanco, íntegro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CONO	480	1200
102	Huevo blanco caja C/22 kg. Cascarán limpio de color blanco, íntegro, con sello de la empresa en cada caja sellada, presentación cono con 30 piezas, caja con 22 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	113	281
103	Higo curtido para rosca, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	2	3
104	Jamaica, flor limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	48	118
105	Jugo sazoador, botella de 800 ml. La botella debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	41	101
106	Laurel seco, bote de 100 g. El bote debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE	11	27
107	Leche deslactosada y descremada, empaque tetra pack de 1 litro. La caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Info. nutricional; 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, 300 mg de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA	1275	3186
108	Leche evaporada envasada en lata de 360 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Info. nutricional; 17 g de proteína, 25 g	LATA	1222	3055

	de hidratos de carbono y 19 g de grasa por 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
109	Leche condensada, lata de 375 a 380 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Info. nutricional; 2.3 g de proteína, 1.2 g de grasa y 17.7 g de hidratos de carbono por porción de 30 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	874	2185
110	Leche en polvo entera, adicionada con Hierro, Zinc y Vitaminas A,D,y C, elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, bote de 2.3 kg. El bote debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE	84	209
111	Leche semidescremada, empaque tetra pack de 1 litro, la caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas. Info. nutricional: 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, de 250 a 300 g de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	2090	5224
112	Lenteja entera y limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	189	471
113	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	8	18
114	Limonada mineralizada, botella de 2 litros. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	40	100
115	Maíz palomero, granos para hacer palomitas de maíz, limpios, sin signos de plaga, libres de fauna nociva, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	86	214
116	Maíz pozolero precocido, lata de 3 a 3.3 kg. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA	157	391
117	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	96	239
118	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, caja de 24 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	4	8
119	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	13	32
120	Masa hojaldre en láminas, presentación de 2 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	51	127
121	Margarina pasteurizada sin sal, elaborada a base de grasas y aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, azúcares, mono dicliceridos de ácidos grasos, letina de soya, sal yodatada, saborizante artificial, benzoato de sodio, ácido cítrico y colorante natural, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	16	39
122	Margarina azul danés pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	16	39
123	Margarina roja pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	8	20
124	Mayonesa con jugo de limón, frasco de 3.35 a 3.4 kg. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; grasa por porción de (15g), 12g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	100	250
125	Mermelada de fresa, frasco de 980 g. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	346	863
126	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado, envasada en cubeta de 23 kg Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CUBETA	2	5
127	Miel de abeja frasco de 500 ml. El frasco debe estar libre de suciedad, no	FRASCO	122	303

	roto o estrellado. Info. nutricional; 16 g de hidratos de carbono, por porción de 20 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
128	Miel maple, botella de 500 g. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Info. nutricional; tamaño de la porción 15g. azúcares 11g, sodio 12 mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	81	202
129	Mostaza en salsa elaborada con especias y condimentos para dar sabor, frasco con 3.7 kg. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO	4	9
130	Naranjada mineralizada, botella de 2 litros. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA	28	70
131	Nuez de castilla pelada: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	26	63
132	Nuez en mitades: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	124	308
133	Nuez entera: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	15	36
134	Orégano molido o entero seco: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	329	822
135	Palanqueta, dulce típico elaborado con cacahuete y miel, empaque individual de 20g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento ni quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA	4332	10830
136	Pan baguette, bolsa con 4 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA	238	594
137	Pan de caja blanco o integral: pan de harina de trigo en paquete de 640 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	1290	3225
138	Pan molido en paquete de 5 kilos. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	25	61
139	Pan para cemita, pan salado crujiente, grande y decorado con ajonjolí en la tapa, elaborado a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA	984	2460
140	Pan para hamburguesa, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	378	945
141	Pan para hot dog, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	444	1110
142	Pan torta de agua o manteca, elaborada a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA	2344	5860
143	Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 g. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE	1756	4390
144	Papas a la francesa congeladas, envasada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	119	296
145	Pasas naturales: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	39	96
146	Pasta de Achiote condimento, caja de 110 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y sin humedad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA	202	505
147	Pasta de mole poblano de primera calidad, en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO	95	236
148	Pasta para sopa surtida, de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas	CAJA	351	876

	y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 200 g, caja con 20 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
149	Picaditas elaboradas a base de masa de maíz fresca de forma circular, con un grosor mayor que una tortilla convencional, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	4200	10500
150	Piloncillo: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas empacadas en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	66	164
151	Pimienta negra molida, envasada en frasco de 520 g. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO	40	99
152	Polvo para hornear, frasco con 220 g. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO	96	238
153	Polvo para preparar flan, empaque en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	187	467
154	Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores, empaque en bolsa de 120 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	1795	4486
155	Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores, empaque en bolsa de 120g. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 130g preparada, de las cuales aportan: proteínas 2.5g, Grasas 0g, Carbohidratos 11.5g. Sodio 13g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	936	2340
156	Pulpa de tamarindo, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	144	360
157	Puré de papa en hojuela, envasado en bolsa de 2.26 kg. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 110g preparada, contiene, Proteínas 2.6g, Grasa 2.3g, Carbohidratos 12.8g. Sodio 343mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	36	88
158	Puré de tomate, envasado en lata de 3 kg. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LATA	109	272
159	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 2.8 kg. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LATA	54	134
160	Refresco envasado en lata de 355 ml, varios sabores. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LATA	1202	3005
161	Refresco sabor sangría, botella de 2 litros. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	23	57
162	Sal con ajo en polvo, frasco de 1.03 a 1.107 kg. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO	60	149
163	Salsa de chile chipotle para taco árabe, envasado en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	44	108
164	Salsa tipo chamoy, envasado en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	48	118
165	Salsa de soya, elaborada a base de soya, trigo, sal y agua, envasada en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	36	90
166	Salsa de tomate tipo catsup, envasado en botella de 970 a 1.07kg. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	168	419
167	Salsa picante para botanas, envasada en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad no rota o estrellada. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	58	145
168	Salsa tipo inglesa, envasada en botella de 980 ml. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	36	88
169	Sal yodada y fluorada de mesa, envasada en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.	KILO	307	766

170	Salvado de trigo para panadería, bulto con 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BULTO	2	4
171	Soya texturizada, no polvo, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	83	207
172	Sustituto de azúcar granulado, bolsa de 550 g. Info. nutricional; Contiene menos de 1g. de Carbohidratos y menos de 5 calorías por porción. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	10	24
173	Tapioca, frasco de 500g. El frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO	30	74
174	Tlacoyo, tortilla gruesa ovalada y larga elaborada a base de masa de maíz fresca, relleno de frijol, haba o alberjón, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	4216	10540
175	Tomillo seco, presentación bote de 1 kg. El bote debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTE	6	14
176	Tortillas de harina de trigo en bolsa de 12 piezas. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	1091	2726
177	Tostadas horneadas, tostadas de maíz en paquete de 240 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PAQUETE	563	1406
178	Tostadas onduladas caseras: tostadas de maíz en paquete de 324 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PAQUETE	775	1936
179	Totopo para chilaquil, tortilla frita cortada en forma de triángulos, empacado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	693	1731
180	Totopo para sopa azteca, tortilla frita cortada en tiritas, empacado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA	400	998
181	Totopo para nachos, tortilla frita de maíz de forma redonda, empacado en caja con 3 bolsas de 1 kg cada una. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA	106	264
182	Vinagre blanco, envasado en botella de 1 litros. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	272	679
183	Agua de azahar, botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Infusión de pelados de flor de naranjo amargo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	4	9
184	Esencia de mantequilla oleosa, botella 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Características: articulo para uso de panaderías, por los altos volúmenes de producción, para un alto rendimiento de materia prima y gran sabor a la misma, aditivos muy útil para todo tipo de postre horneable, galletas, pan, bizcochos, etc., ya que su composición es en base de aceite, por lo cual resiste perfectamente el horneado sin que se evapore el sabor y aroma. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	10	24
185	Esencia de naranja, botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Esencia saborizante naranja de un litro, proporciona sabor y aroma, aditivo para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	3	6
186	Esencia de nuez, botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad o abolladuras. Para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA	3	6

187	Galletas en forma de barra con relleno de (fresa, piña) de 67g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el productos no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	798	1995
188	Pastelito de relleno de crema y mermelada de fresa, cobertura de chocolate y espolvoreado con chispas de chocolate de 50g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	818	2045
189	Galletas tipo sándwich forma cuadrada combinado de 36g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	818	2045
190	Pastelitos empaquetados sabor a chocolate rellenos de crema forma redonda de 80g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	528	1320
191	Galletas tipo polvorón sabor naranja 74g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	818	2045
192	Granillo de colores, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de colores, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % homeable, conservando sus características de color y brillo después del horneado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	25	61
193	Granillo de chocolate, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de color café oscuro y sabor a chocolate, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % homeable, conservando sus características de color y brillo después del horneado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	25	61
194	Mejorador para dulce y bollería, presentación, caja 20 paquetes por 440g (8.8 kg). Características: aditivo que brinda suavidad para pan dulce, excelente volumen, sabor aroma y textura, mejor color de corteza, miga mas blanca y uniforme. En proceso de mayor fuerza a la harina, tolerancia, al almacenado y fermentación; mayor absorción de agua y rendimiento. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA	2	4
195	Cacao en polvo, presentación bolsa de 1kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	27	67
196	Leche saborizada (chocolate, vainilla, fresa) 240ml. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	1390	3475
197	Pasta de harina para chicharrines surtida por kilo a granel. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	65	162
198	Galleta tipo sándwich redonda de vainilla y chocolate con relleno cremoso, de 44g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	848	2120
199	Chile morita seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	7	16
200	Chile mulato seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	7	17
201	Paprika, frasco de 56.7 gr. El frasco debe estar libre de suciedad y no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO	18	45
202	Pulpa de fruta, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la fruta madura, envasado en bote de 1 litro. Sabor guanábana y maracuyá. Características físicas: apariencia fresca, liquido, de color homogéneo, libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LITRO	186	465

203	Pasta para lasagna de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 500 g, caja con 12 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA	97	241
204	Panque con pasas y/o nuez de 255 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	182	453
205	Roles de canela con pasas de 365 g, empaque con 6 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	184	458
206	Chispas de chocolate horneables, presentación de 500g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	4	9
207	Fondant blanco, presentación cubeta de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	4	9
208	Cobertura de chocolate blanco en forma de moneda, presentación bolsa de 500 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA	1	2
209	Crema para Batir Topping, 100 % Vegetal, envase tetra pack, presentación 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LITRO	5	12
210	Azúcar glass, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO	14	35

**ANEXO 2 PARTIDA 3**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CANTIDADES ESTIMADAS**

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
1	CANA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.	KILO	49	122
2	COCO.-Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular, peso aproximado de 1 kilo a 1.100 kilo gramo y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año.	PIEZA	96	240
3	CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.	PIEZA	150	375
4	DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.	KILO	430	1075
5	FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.	KILO	566	1414
6	GRANADA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Julio a Septiembre.	KILO	86	214
7	GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	246	615
8	GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	824	2060
9	JÍCAMA.-Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.	KILO	501	1252
10	KIWI.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	246	615
11	LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	KILO	202	505
12	LIMON SIN SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	KILO	420	1050
13	MANDARINA.- Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre. .	KILO	645	1612
14	MANGO MANILA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.	KILO	641	1602
15	MANGO PETACÓN.- Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.	KILO	368	920
16	MANZANA CRIOLLA O PANOCHEA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de	KILO	146	363

	humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Septiembre.			
17	MANZANA GOLDEN.- Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	1570	3925
18	MANZANA RED DELICIOUS.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	546	1365
19	MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	1762	4405
20	MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	1795	4488
21	MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año	KILO	1514	3785
22	NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	1072	2678
23	PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	1550	3873
24	PEPINO.-Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	1056	2640
25	PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	2291	5728
26	PERA DE LECHE.- Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada de Agosto a Septiembre.	KILO	120	299
27	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	808	2019
28	PLATANO DOMINICO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.	KILO	786	1965
29	PLÁTANO MACHO.- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	162	405
30	PLATANO TABASCO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.	KILO	2481	6201
31	SANDIA GRANDE.- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	1753	4381
32	TAMARINDO.- Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	72	178
33	TEJOCOTE.- Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	64	160

	Temporada: Octubre a Diciembre.			
34	TUNAS.- Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.	KILO	245	612
35	UVA SIN SEMILLA.- Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.	KILO	1107	2766
36	MORA.- Características: aroma intenso y característico de la mora madura y sana, color intenso y homogéneo, apariencia uniforme, libre de materiales extraños, partículas oscuras propia de la mora, libre de magulladuras. temporada: mayo a septiembre.	KILO	137	342
37	FRAMBUESA.- Características: de forma redonda, pequeña y cónica, piel de texturada aterciopelada, de color maduro rojo intenso, sabor agri dulce, libre de magulladuras, sin presentar manchas ni picaduras de insectos. Temporada: Marzo a diciembre.	KILO	226	563
38	BLUEBERRIES.- Características: Fruto de color azul tipo baya, carnosa, jugosa, forma redondeada, tamaño pequeño, color oscuro, sabor agri dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada. Octubre a abril.	KILO	18	44
39	DURAZNO MELOCOTÓN.- Características: Piel aterciopelada, color rojo amarillento con pulpa amarillenta, de peso de 100 a 250g sabor dulce textura carnosa, jugosa, consistencia firme. Temporada: Junio a octubre.	KILO	352	879
40	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	132	330
41	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	398	995
42	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	84	209
43	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	10	23
44	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	115	287
45	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	26	63
46	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	173	432
47	BROCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	580	1449
48	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra	KILO	1731	4326
49	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	540	1348
50	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1286	3214
51	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	56	139
52	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	83	207
53	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	20	48
54	CHAMPINON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	392	980
55	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza,	KILO	1400	3500

	textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.			
56	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	17	42
57	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	107	267
58	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	428	1070
59	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	66	163
60	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	276	690
61	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	87	216
62	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	214	535
63	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	250	623
64	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	523	1306
65	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	292	730
66	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	KILO	660	1648
67	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	38	93
68	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	353	882
69	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos o gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO	58	143
70	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	106	263
71	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	30	74
72	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	6940	17350
73	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	494	1233
74	LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de	KILO	14	35

	picadura de insectos y libre de residuos de tierra.			
75	LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO	208	520
76	LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO	714	1783
77	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	45	112
78	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	21	51
79	NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	744	1859
80	ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra	KILO	11	27
81	PAPA BLANCA.- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	1375	3436
82	PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico ( 2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO	226	565
83	PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	26	63
84	PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	189	471
85	PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	215	536
86	PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	241	601
87	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	12	28
88	PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	71	177
89	RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	43	107
90	ROMERO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	KILO	10	23
91	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	264	658
92	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	46	115
93	TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	1247	3117
94	TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	10	23
95	VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin	KILO	145	361

	manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
96	ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	2592	6480
97	LECHUGA MORADA.- Características: Pieza de 400 gramos a 500 gramos, aspecto fresco, hojas abierta, punta redonda frescas de color verde y morada, consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA	86	215
98	GERMEN DE SOYA.- Características, fresca, crujiente de color verde brillante, olor aromática, libre de picaduras de insectos, sin residuo de tierra y sin mohos	KILO	76	190

ANEXO 3

LUGARES Y HORARIOS DE ENTREGA

CASAS DE ASISTENCIA				
ÁREA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	DOMICILIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN	HORARIOS DE ATENCIÓN	TELÉFONO DE LA UNIDAD RESPONSABLE
Casa del Adolescente	C. Adriana Velázquez Moreira	Km. 4.5 Carretera Federal Atlixco No. 4405, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla	Entrega Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	2481024181
Casa del Estudiante	Nutrióloga de Casa del Adolescente			
Casa de Ángeles	C. Irma Galeana Alonso Nutrióloga de Casa de Ángeles	Antiguo camino Santa Clara Ocoyucan No. 11, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.	Entrega Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	2225819313
Casa de la Niñez Poblana	C. José Julio Ahuatzí López. Nutriólogo de Casa de la Niñez Poblana	Carretera Federal Puebla Atlixco no 4505, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.	Entrega Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	2463334594
Casa del Abue Cocina	C. Arjuna Hari Dasa Chávez López Chef de Cocina Casa del Abue	AV. 11 Norte No. 1810 Col. El Tamborcito, Puebla, Pue.	Entrega Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 2 42 29 09
Casa del Abue Panadería	C. Alberto Portugal Títla Encargado de Panadería de Casa del Abue	AV. 11 Norte No. 1810 Col. El Tamborcito, Puebla, Pue.	Entrega Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 2 42 29 09
Casa de la Niñez Tehuacán	C. Shanery Vanessa Bustamante Sánchez Coordinadora de Casa de la Niñez Tehuacán	AV. Cultural S/N Fraccionamiento Cultural, Tehuacán, Puebla	Entrega de forma quincenal de 09:00 hrs a 12:00 hrs	2225101357
Dirección de Fortalecimiento Institucional	C. Yesica de la Rosa Zambrano Personal Administrativo del Departamento de Capacitación y Desarrollo	Calle 4 Oriente No 806, Col. Centro, Puebla, Puebla.	Entrega de forma eventual de 09:00 hrs a 14:00 hrs	2227141017



## MODELO DE CONTRATO

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

### DECLARACIONES

#### I.- De **“LA SECRETARIA”**

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

**I.2.-** Que, el 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 requirenente, 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 se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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

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

## III.- De “LAS PARTES”:

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

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



## CLÁUSULAS

### PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

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

### SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

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

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

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

### CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

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

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

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

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

satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

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

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

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

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

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

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

- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a **“EL CONTRATANTE”** cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**“EL CONTRATANTE”** podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando 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 XXXXXX de 20XX.

#### **VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.**

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



**VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.**

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

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 20XX.