

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



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GESFAL-003-036/2019**

**CONTRATACIÓN DEL:**

**SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES  
Y PAN BLANCO**

**PARA EL:**

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

**FEBRERO DE 2019**



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

<b>CALENDARIO</b>	
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN</b>	<b>25 DE FEBRERO DE 2019</b>
<b>PERIODO DE (COMPRA DE BASES).</b>	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL <b>26 DE FEBRERO DE 2019 A LAS 16:00 HORAS</b>
<b>ENVÍO DE DUDAS.</b>	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS <b>17:00 HORAS DEL MARTES 26 DE FEBRERO DE 2019</b>
<b>JUNTA DE ACLARACIONES.</b>	<b>EL MARTES 05 DE MARZO DE 2019 A LAS 10:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
<b>PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.</b>	<b>EL LUNES 11 DE MARZO DE 2019 A LAS 10:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
<b>COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.</b>	<b>EL VIERNES 15 DE MARZO DE 2019 A LAS 16:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
<b>FALLO.</b>	<b>EL MIÉRCOLES 20 DE MARZO DE 2019 A LAS 10:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE

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

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



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

<b>ANEXO 2:</b> CANTIDADES PARTIDA 1
<b>ANEXO 3:</b> LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP
<b>ANEXO 4:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
<b>ANEXO 5:</b> FORMATO PARA INDICAR MARCA PARTIDA 1
<b>ANEXO 6:</b> DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 1
<b>ANEXO 7:</b> CANTIDADES PARTIDA 2
<b>ANEXO 8:</b> LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE VERDURAS Y FRUTAS
<b>ANEXO 9:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
<b>ANEXO 10:</b> FORMATO PARA MARCA PARTIDA 2
<b>ANEXO 11:</b> DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 2
<b>ANEXO 12:</b> CANTIDADES PARTIDA 3
<b>ANEXO 13:</b> LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL
<b>ANEXO 14:</b> SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL
<b>ANEXO 15:</b> DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 3
<b>ANEXO 16:</b> CANTIDADES PARTIDA 4
<b>ANEXO 17:</b> LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO
<b>ANEXO 18:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
<b>ANEXO 19:</b> FORMATO PARA MARCA PARTIDA 4
<b>ANEXO 20:</b> DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 4



## RECOMENDACIONES

Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

En cumplimiento a lo ordenado por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en su Artículo 108, así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 67 fracción V, 80, 82 primer párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 54 fracción I de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2019, de conformidad con los Artículos 10 fracción III y 69 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

### Bases para la Licitación Pública Nacional GESFAL-003-036/2019

## CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

### 1.- DEFINICIONES.

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

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

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

**1.3.- CONTRATANTE:** Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

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

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

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

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** Calle Venustiano Carranza 810, Col. San Baltazar Campeche, Puebla, Pue.

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

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

**1.9.- LICITACIÓN:** La Licitación Pública Nacional **GESFAL-003-036/2019**.

**1.10.- CONTRALORÍA:** El Órgano Interno de Control en la Secretaría de Finanzas y Administración.

**1.11.- LICITANTE:** La persona física o jurídica que



participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

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

**1.13.- PROVEEDOR:** La persona física o jurídica que celebre contratos de adquisiciones, con la contratante como resultado de la presente Licitación.

## **INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:**

### **2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.**

**2.1.- CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA,** según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

**2.3.-** El origen de los recursos: **Propios.**

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

**2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL LUNES 25 AL MARTES 26 DE FEBRERO DE 2019.**

**2.4.2- CONSULTA DE BASES:** Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> o en la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, **DEL LUNES 25 AL MARTES 26 DE FEBRERO DE 2019,** en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas.**

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

**2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO:** Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del **ANEXO G** de las bases debidamente requisitado así como copia de identificación oficial (IFE/INE VIGENTE, PASAPORTE VIGENTE O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL LUNES 25 AL MARTES 26 DE FEBRERO DE 2019,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

**2.4.3.1.2.-** En el caso de los licitantes, **QUE NO ESTÉN EN POSIBILIDAD DE ACUDIR A LAS OFICINAS DE LA CONVOCANTE,** deberán solicitar la generación de la “Orden de Cobro” enviando el **ANEXO G** de las bases debidamente requisitado, y copia de identificación oficial de la persona que firma el Anexo G al siguiente correo:

**miguel.reyes@puebla.gob.mx**

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden DEL LUNES 25 AL MARTES 26 DE FEBRERO DE 2019** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 5062.

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

**2.4.3.2.- PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la



Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el **martes 26 de febrero de 2019.**

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

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

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

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

**2.4.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GESFAL-003-036/2019** 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 constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación.

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

1. Menú: "Trámites"
2. Ícono: "Negocio"
3. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
4. Iniciar (clic)

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

**3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y  
ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y/O  
JURÍDICAS.**



### 3.1.- Dos copias simples legibles y original para cotejo de los siguientes documentos:

#### A) PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía vigente (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma, y
- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, (**RECIBO DE TELÉFONO, LUZ, AGUA O PREDIAL**). (En caso de no estar el documento a nombre del licitante deberá presentar contrato de arrendamiento).

#### B) PERSONA JURÍDICA

- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa en tamaño carta; 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 el servicio, 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 vigente (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma, y
- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, (**RECIBO DE TELÉFONO, LUZ, AGUA O PREDIAL**). (En caso de no estar el documento a nombre del licitante deberá presentar contrato de arrendamiento).

En caso de que la persona que asista no tenga el Poder Notarial, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple debidamente requisitada para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Apertura económica y Fallo, **debiendo anexar invariablemente copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe (original para cotejo y copia simple)**.

La Carta Poder simple deberá presentarse sólo en original, dentro del folder de copias y deberá contener los siguientes elementos:

- Nombre y firma del otorgante;
- Nombre y firma de quien recibe el poder;
- Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente
- Nombre y firma de 2 testigos.

**3.2.- Carta original** dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento **GESFAL-003-036/2019**, en hoja membretada, sellada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que:

#### A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).



- 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 **GESFAL-003-036/2019**.
- 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. (Si es persona física, es por su propio derecho), o

#### B) PERSONA JURÍDICA

- 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 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- 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 **GESFAL-003-036/2019**.
- 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.

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

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de

Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESFAL-003-036/2019**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Contraloría, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón.

**3.4.-** Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente debidamente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete invariablemente cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación.

**3.5.-** En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.

#### 4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificada con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Técnica" o Sobre 2, deberá contener:

##### 4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

**4.1.1.-** La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**) así como demás cartas y documentos solicitados, que se anexen a la misma invariablemente deberán estar impresos en papel original membretado del licitante, y deberán



presentarse en **original y copia**, indicando el número de la presente Licitación **GESFAL-003-036/2019** dirigido a la convocante, **contener sello y firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo la última hoja además, contener el nombre y puesto del representante legal del licitante y encontrarse dentro del segundo sobre, en caso de no cumplir con estos requisitos, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. Todo en original y copia debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias.

**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 **foliadas, selladas** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial.

**4.1.3.-** La propuesta técnica tomando como ejemplo los formatos (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**), estarán debidamente capturadas **en formato Word** en 2 dispositivos **USB** (original y respaldo), los cuales serán proporcionados por el licitante; en caso de que el licitante no presente dichos dispositivos o los mismos no contengan la información correspondiente serán descalificados.

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

**punto 10 de estas bases, no hacerlo será motivo de descalificación.**

**4.2.-** Todas las características y especificaciones que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, indicando lo visto, en su caso en la Junta de Aclaraciones, el no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**4.3.- PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**  
Será de acuerdo a lo siguiente:

**Partida 1:** A partir del 25 de marzo de 2019 y hasta el 31 de diciembre de 2019.

**Partidas 2 y 4:** A partir del 27 de marzo de 2019 y hasta el 31 de diciembre de 2019.

**Partida 3:** A partir del 24 de marzo de 2019 y hasta el 31 de diciembre de 2019

**4.3.1.-** El presente procedimiento es en la modalidad de contrato abierto, conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a la adquisición de las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.

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

**4.5.-** El licitante solo podrá presentar una propuesta técnica por partida, en caso de presentar dos opciones o más será descalificado.

Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. (Puntos 4.3 y 4.4) **VER ANEXO B.**

**4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA:** Deberá anexar a su Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre lo siguiente:



**4.6.1.-** Los licitantes deberán presentar currículo en hoja membretada de la empresa, de acuerdo con el anexo **B1**, en el que indiquen experiencia mínima de 1 año (**para las partidas 1, 3 y 4**) y experiencia mínima de 2 años (**para la partida 2**) en la prestación del servicio igual o similar al requerido, en el cual incluya un número de teléfono local para cualquier aclaración del servicio, con atención las 24 horas del día, así como copia simple de **2** (dos) facturas y/o contratos expedidos por los licitantes, celebrados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe que ha vendido bienes iguales o similares a los requeridos.

**4.6.2.-** Los licitantes deberán comprobar que cuentan con domicilio preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 40 km. alrededor de la Ciudad de Puebla, anexando en su propuesta técnica, copia de por lo menos dos de estos tres documentos:

- Comprobante de domicilio (agua, luz, teléfono o predial) con una antigüedad no mayor a 3 meses.
- Constancia de situación fiscal actualizada al año 2019.
- Contrato de arrendamiento.

#### REQUISITOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 1

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

- A realizar la entrega de carnes rojas, pollo y embutidos de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y fechas establecidas en el Anexo 3.
- A que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo cerrado con una antigüedad mínima de 4 años (camionetas con cabina que tengan refrigerador con termómetro sellado herméticamente y

sistema de control de temperatura), limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.

La temperatura indicada deberá ser entre los 2° y 4° centígrados, no congelado.

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

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

2.- Aseo: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.

3.- Gafete de identificación.

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

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

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

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

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

i) A que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente,



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).

j) 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.

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

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

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

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

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

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

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

- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado

- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).

- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.

- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.

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

q) A no subcontratar el servicio.

r) A que la contratante no aceptará proposiciones escaladas de precios.

**4.6.4.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, en donde manifiesta que conoce y se apega a las siguientes normas mexicanas:

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

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

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

d) **NOM-213-SSA1-2002.** Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

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

a) Aviso de funcionamiento expedido por la Secretaría



de Salud obligatoriamente con alcance mínimo a grupo de alimentos (cárnicos) y/o al giro solicitado, lo anterior de conformidad con el Art. 47, 200BIS y 202 de la Ley General de Salud.

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

c) Comprobantes del servicio de control de fauna nociva realizados a su centro de almacenamiento y parque vehicular que transporte alimentos de los últimos tres meses con la descripción de los productos químicos empleados. "Licencia sanitaria" vigente expedida por la Secretaría de Salud de la empresa que realiza el servicio de control de fauna nociva, así como copia fotostática del programa de control de "Fauna Nociva" correspondiente a 2018.

d) Certificado de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO y/o algún organismo verificador certificado ante la EMA con copia de la calcomanía de verificación, con la finalidad de que la contratante tenga la certeza de que cumple con los pesos y medidas exactos que le son solicitados por cada una de las áreas.

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

f) Certificado vigente con alcance a las siguientes normas:

- **ISO 9001-2015** Sistema de gestión de calidad
- **ISO 14001 – 2015** Sistema de gestión ambiental
- **ISO 22000 – 2005** Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

O en su caso demostrar que se encuentra en proceso de certificación con una antigüedad mínima de 3 meses con respecto al acto de presentación de sus

propuestas.

**4.6.6.-** Los licitantes deberán presentar el Anexo 5 debidamente requisitado, indicando **la marca, distribuidor y/o nombre del fabricante** (en caso de que aplique) el cual deberá coincidir con el certificado del rastro TIF.

#### **REQUISITOS TÉCNICOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 2**

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

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

b) A que las frutas y verduras serán transportados en camionetas que tengan refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura, limpio y libre de fauna nociva.

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

\* Uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, playera o camisa, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).

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

\* Gafete de identificación.

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

e) A que la contratante supervise en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de frutas y verduras, los productos sean de acuerdo a las



especificaciones solicitadas en la descripción de la partida numeral V en cuanto a:

- Tamaño.
- Gramaje.
- Frescura.
- Calidad Uniforme.
- Características Organolépticas (Color, Olor, Textura)

Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:

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

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

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

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

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

j) 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.

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

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

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

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

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

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

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

p) A realizar el canje al 100% de productos que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la



recepción de los mismos, los cuales serán devueltos al licitante y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 4 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los productos.

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

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

s) Que cuenta con la capacidad suficiente para garantizar el abasto de frutas y verduras.

**4.6.8.-** En caso de que el licitante sea distribuidor deberá anexar carta del distribuidor mayorista y/o nombre del fabricante, por cada rubro ofertado, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente con el que garantiza el abasto suficiente para cumplir con la adjudicación que se derive del procedimiento, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante.

**4.6.9.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, en donde manifiesta que conoce y se apega a la siguiente norma mexicana:

a) **NOM-251-SSA1-2009.** Norma Oficial Mexicana que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.

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

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

b) Documento original y copia simple legible para cotejo del certificado de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la

PROFECO con la finalidad de que la contratante tenga la certeza de que el licitante cumpla con los pesos y medidas exactos que le son solicitados por cada uno de las áreas.

**4.6.11.-** Los licitantes deberán presentar el Anexo 14 debidamente requisitado, indicando **marca y/o nombre del distribuidor**; en caso de que aplique y **caducidad** de los productos ofertados.

### REQUISITOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 3

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

a) A realizar la entrega de productos alimenticios pan artesanal de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y plazos establecidas en el anexo 13.

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

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

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

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

\* Gafete de identificación.

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

e) A permitir que la persona designada por la



contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 3 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.

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

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

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

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

j) 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.

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

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

m) A que mi representada se encargará de la transportación y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

n) A presentar ante la contratante el documento que

acredite a las disposiciones de la Normatividad en la materia, el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social mensualmente durante la vigencia del contrato.

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

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

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

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

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

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



(con cámara frigorífica para hielo y productos lácteos).

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

t) A no subcontratar los servicios.

**4.6.13.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, en donde manifiesta que conoce y se apega a las siguientes normas mexicanas:

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

b) **NOM-086-SSA1-1994.** Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición especificaciones nutrimentales.

**4.6.14.-** Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple legible de Aviso de funcionamiento de acuerdo al servicio requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

**4.6.15.-** Los licitantes deberán apegarse a las características y especificaciones técnicas solicitadas en la partida. Deberán presentar el Anexo 14 debidamente requisitado, indicando **tamaño y peso** para cada uno de los productos alimenticios.

#### REQUISITOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 4

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

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

b) A que los alimentos serán transportados en vehículo cerrado, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva,

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

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

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

\* Gafete de identificación.

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

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

- Tamaño.
- Peso.
- Frescura.
- Calidad Uniforme.
- Características Organolépticas (Color, Olor, Textura)

Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:

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

f) A ser el único responsable de la relación laboral pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante y en ningún



caso se considera a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la prestación del servicio.

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

h) A que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias.

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

j) 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

r) A que la contratante no aceptará proposición de escalada de precios.

**4.6.17.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, en donde manifiesten que conocen y se apegan a la siguiente norma mexicana:

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

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



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

b) Dictamen de Protección Civil vigente de su local de almacenamiento expedido por la autoridad municipal.

c) Certificado de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO con la finalidad de que la contratante tenga la certeza de que el licitante cumpla con los pesos y medidas exactos que le son solicitados por cada una de las áreas.

d) Certificado que acredite que su personal se encuentra capacitado en la realización de prácticas de higiene personal, con la finalidad de evitar la contaminación de los productos suministrados por la manipulación del trabajador.

**4.6.19.-** Deberán presentar el Anexo 19 debidamente requisitado, indicando una de las **marcas señaladas en la descripción de la partida y presentación** de los productos ofertados. Donde no se señale, indicar la marca ofertada y/o nombre del fabricante y presentación.

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

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

a) En original y copia cuya información deberá coincidir con la que contengan los dos dispositivos señalados en el punto **4.1.3**, siendo causa de **descalificación** el que la información no coincida o tenga problemas para leerse.

b) Deberán presentar 2 recopiladores Lefort de dos argollas, uno con la documentación en original y el otro con la copia. De igual forma, se les solicita no presentar hojas sueltas y engrapadas, engargoladas, dentro de protector o en fólder con broche.

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

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

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

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

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

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

### **5.-ASPECTOS ECONÓMICOS**

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Económica" o Sobre 3, deberá contener:

#### **5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.**

**5.1.1.-** La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESFAL-003-036/2019**, debiendo contener **folio, sello y firma en todas y cada una de las**



hojas, por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, debiendo indicar, adicionalmente en la última hoja, el nombre del mismo.

La propuesta económica del licitante, tomando como ejemplo el **ANEXO C**, deberá considerar cada uno de los puntos que aquí se enumeran debidamente capturados en dos dispositivos **USB** (Un original y una copia de respaldo), mismos que serán proporcionados por el licitante. En caso de que el licitante no presente dichos dispositivos o los mismos no contengan la información correspondiente serán descalificados.

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

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

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

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

**5.1.6.-** Los licitantes solo podrán presentar una propuesta económica por partida, en caso de presentar dos o más opciones, el licitante será descalificado.

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

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan el nombre del licitante, número de licitación y “propuesta económica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que**

**no tenga problemas para leerse, ni que contenga virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el punto 13 de estas bases. (No incluir imágenes).**

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

**5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS:** Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, (tercer sobre), los requisitos que a continuación se mencionan, 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 de presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del acuse de **recibo del sat** con el sello o liga digital correspondiente, de la declaración anual y/o la última declaración presentada.

Asimismo, deberá presentar, copia simple legible de la **“Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales”**, emitida por el SAT, con el sello o liga digital correspondiente; dicho documento deberá haber sido expedido dentro de los **30 días naturales** previos al acto de revisión de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

**5.2.3.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, de acuerdo con las partidas en las que participe, los anexos 6, 11, 15 y 20 debidamente requisitados; de manera informativa.

**5.2.4.-** En el precio ofertado, el Licitante deberá considerar lo concerniente a transportación, alimentación y viáticos en general, derivado de la prestación del servicio; por lo que en caso de resultar adjudicado, no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto.



## 6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

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

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

**6.3.-** La contratante informará al licitante, a los 3 días hábiles posteriores al fallo de adjudicación del servicio las cantidades del primer abastecimiento vía telefónica y correo electrónico y durante la vigencia del contrato deberá suministrar el abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos en los días y horarios correspondientes conforme a lo solicitado con 1 hábil de anticipación vía correo electrónico o presencial las cantidades que deberá proporcionar semanalmente. **(Aplica para la partida 1)**

**6.4.-** La contratante informará al licitante adjudicado, a los 3 días hábiles posteriores a la firma del contrato las cantidades del primer abastecimiento vía telefónica y correo electrónico. **(Aplica para las partidas 2 y 4)**

**6.5.-** La contratante informará al licitante, a la firma del contrato las cantidades del primer abastecimiento vía correo electrónico o presencial. **(Aplica para la partida 3)**

## 7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

**7.1.-** En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado el cual deberá contener la leyenda **"No negociable"**, o fianza a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del

Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado **a cantidades máximas** sin incluir el IVA.

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

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

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

**a)** Si el licitante retira su oferta.

**b)** Si el licitante al que se le adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma 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 ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

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

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

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



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

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

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

## EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

### 8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

**8.1.-** Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas a partir de la fecha de publicación y hasta el **26 DE FEBRERO DE 2019 HASTA LAS 17:00 HORAS**, mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), **única y exclusivamente a través del correo electrónico que a continuación se señala** (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda **"PREGUNTAS GESFAL-003-036/2019 NOMBRE DEL LICITANTE"**) **debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases** respectivo, por el mismo medio:

[juntadeaclaraciones.sa.pue@gmail.com](mailto:juntadeaclaraciones.sa.pue@gmail.com)

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

## **ACLARACIONES.**

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

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito y en forma directa, debiendo ser **invariablemente** a través de la dirección electrónica y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el punto **9** de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

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

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

### 9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

**9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.-** Este evento se llevará a cabo el día **MARTES 05 DE MARZO DE 2019, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.** En caso de que la persona que asista no tenga el Poder Notarial, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple debidamente requisitada para acudir en su representación al Evento, **debiendo anexar invariablemente copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe (original para cotejo y copia simple).**

**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.-** Una vez que se concluya la lectura de las preguntas y respuestas por parte del funcionario que presida el evento, el Licitante podrá solicitar aclaración en base a sus preguntas planteadas, por lo que el Licitante deberá tomar nota, quedando bajo su responsabilidad estar atento a la lectura de las mismas.

**9.3.-** Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes.

**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.

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

**10.1.- FECHA Y HORA.-** Este evento será el día **LUNES 11 DE MARZO DE 2019, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante, el registro se llevará a cabo **10 minutos antes de esa hora.** El licitante deberá presentar **CONSTANCIA DE NO INHABILITADO DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS VIGENTE, de acuerdo con el punto 2.4.8. de las presentes bases.**

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

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

**LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL SEGUNDO SOBRE.**

**10.2.-** Los licitantes que adquirieron bases y se inscribieron, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

#### **DESARROLLO DEL EVENTO.**

**10.3.-** Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

**10.4.-** Se hará la presentación de los representantes



de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios.

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

**10.6.-** Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

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

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

**10.8.-** Las propuestas serán rubricadas al menos por un asistente a este evento.

**10.9.-** Se levantará acta circunstanciada del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los puntos 3 y 4 de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas.

El acta será firmada por los asistentes, entregando copia ya sea impresa o en medio magnético al finalizar.

**10.10.-** La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

**10.11.-** El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

**10.12.-** Si se da el caso en el que algún licitante no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados y haya comprado bases, se le dará acceso al evento pero quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

## **11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.**

La Contratante y la Convocante realizarán la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, para determinar el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto **12** de estas bases.

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

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

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

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



## **12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.**

**12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.-** Este evento se llevará a cabo el día **VIERNES 15 DE MARZO DE 2019, A LAS 16:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

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

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

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

## **13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.**

### **DESARROLLO DEL EVENTO:**

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

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

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

**13.4.-** Cuando algún licitante no asista a este evento y

su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, en ese instante será abierto por un representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

**13.5.-** Las propuestas económicas serán firmadas por los asistentes.

**13.6.-** Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos, ya sea impresa o en medio óptico y/o electrónico.

**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, por lo que de presentarse errores en las cantidades o unidad de medida solicitados, estas podrán corregirse. De continuar discrepancia entre la cantidad con letra y corrección aritmética, la propuesta será rechazada.

**NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.**

**13.8.-** La Secretaría podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**13.9.-** Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con la Contraloría y



la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

#### **14.- FALLO.**

**14.1.-** Este evento se llevará a cabo el día **MIÉRCOLES 20 DE MARZO DE 2019, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

### **ASPECTOS GENERALES:**

#### **15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES**

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

**15.1.-** Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

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

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

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

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

sobre los demás licitantes.

**15.5.-** Si no presenta la garantía solicitada en el punto 6 de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas, sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

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

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

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

**15.9.-** Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contradiga o bien por no anexar los dispositivos solicitados que contienen de manera electrónica las propuestas.

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

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

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

**15.13.-** La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes o servicios en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente



modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

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

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

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

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

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

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

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

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

**15.22.-** Por no anexar los dispositivos USB o medios electrónicos que contengan las propuestas técnicas o los mismos no contengan la información correspondiente o en blanco.

## 16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

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

**16.2.-** Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el servicio a aquel licitante que siendo persona física o jurídica, 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 proveedor tiene la personalidad de poblano, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el artículo 89 de la ley en la materia.

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

**16.5.-** El presente procedimiento es en la modalidad de contrato abierto, conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a la adquisición de las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.



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

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

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

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

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

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

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

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

## **18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**

**18.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor de la **Secretaría de Finanzas y Administración del**

**Gobierno del Estado de Puebla**, por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA.**

Garantía que deberá cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos, la cual deberá presentarse a la firma del contrato citado. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E.**

**18.2.-** No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

**18.3.-** Cabe destacar que en caso de que algún proveedor adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el artículo 105 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

## **19.- CONTRATOS.**

**19.1.-** El proveedor adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la contratante, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

**a)** Garantía de Cumplimiento del contrato.

**b)** Cédula de identificación fiscal o R.F.C.

**c)** Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.

**d)** Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.

**e)** Identificación Oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

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

**g)** Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Finanzas y



Administración vigente. (De acuerdo al artículo 28 de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2019).

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 entregar la garantía de cumplimiento dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta.

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

**19.3.-** En caso de no presentarse a la formalización de los contratos, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el punto **19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

En términos de lo previsto en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, al momento de resultar adjudicado con un contrato, deberá realizar los trámites administrativos y legales con la finalidad de obtener su registro en el padrón de proveedores.

**19.4.-** El licitante, en caso de resultar adjudicado, deberá acreditar a la contratante el cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad Social de forma mensual, durante la vigencia del contrato.

## **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 punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer; y

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



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

## 22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

**22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-** El servicio se llevará a cabo en las instalaciones de los siguientes inmuebles:

a) Hospital de especialidades 5 de mayo en el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en privada 15 de enero Número 4715 de la colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.

b) Estancia Infantil I en el área de cocina con domicilio en privada 15 de enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.

c) Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.

El horario, días y con quien se deberán presentar será conforme a los anexos 3, 8, 13 y 17.

**22.2.-** El inicio del servicio deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** parte 1 al correo electrónico **miguel.reyes@puebla.gob.mx** y a la contratante parte 2 al correo electrónico **dr.fernandez.cortes@gmail.com**, 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) 551 02 00 ext. 1218**

**22.3.-** La supervisión del servicio se hace consistir en una facultad de la convocante, la cual puede o no ejercer, de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 133 de la Ley, sin que lo dispuesto por la fracción XII del Artículo 45 de la misma Ley se contraponga a aquella disposición.

## 23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Las sanciones que la contratante aplicará serán las

estipuladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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

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

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

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

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

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

- a) El **2%**, por el monto correspondiente a los servicios no iniciados o prestados del contrato (sin incluir I.V.A.), por cada día natural de retraso, a partir del día natural siguiente, posterior a la fecha pactada para la entrega; que será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito. Dicho documento que deberá estar a nombre de **INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA** y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación. La contratante podrá rescindir el contrato, total o parcialmente, según sea el caso, haciendo efectiva la póliza de garantía, y adjudicar 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.

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

#### 24.- PAGO

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

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

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

**24.3.-** El pago se realizará en exhibiciones mensuales dentro de los **20 días naturales** siguientes a la entrega, revisión y validación de la factura que será acompañada por la(s) remisión(es) de entrega de recepción y a entera satisfacción de la contratante.

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

comprobante fiscal digital por internet ante el SAT de la factura respectiva y presentar su factura debidamente requisitada, con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.

**24.3.2.-** El licitante deberá presentar junto con su(s) factura (s) documento en copia simple legible que acredite el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social vigente.

**24.3.3.-** El licitante adjudicado deberá presentar junto con su(s) factura (s) documento que acredite el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social vigente.

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

**24.5.-** Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 32 fracción V la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2019, 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.

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

#### 25.- ASPECTOS VARIOS.

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

**25.2.-** Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento alguno.

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

## **26.- CONTROVERSIAS.**

**26.1.-** Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en la Ley.

**A T E N T A M E N T E  
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE  
ZARAGOZA A 25 DE FEBRERO DE 2019**

**ALBERTO MEDINA ZAMUDIO  
DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y  
SERVICIOS**

FSB/MRAR/MRA



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO A**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE 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 JURIDICA)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

**A) PERSONA FÍSICA**

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- 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 **GESFAL-003-036/2019**.
- 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. (Si es persona física, es por su propio derecho), o

**B) PERSONA JURÍDICA**

- 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 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- 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 **GESFAL-003-036/2019**.
- 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.

**ATENTAMENTE  
LUGAR Y FECHA**

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**CARÁTULA DEL ANEXO B**

**RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

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

<b>NOMBRE DEL LICITANTE</b>			
<b>DIRIGIDA A:</b>			<b>SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS</b>
<b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b>			<b>GESFAL-003-036/2019</b>
<b>CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:</b>			<b>CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA</b>
<b>No. de Partida</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Descripción General</b>
1	SERVICIO	1	I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. La contratante requiere adquirir mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos.
2	SERVICIO	1	I. Descripción General del Servicio: Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y traslado de frutas y verduras
3	SERVICIO	1	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: El ISSSTEP requiere adquirir mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el Servicio de abasto de productos alimenticios pan artesanal
4	SERVICIO	1	I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. La contratante requiere adquirir mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarrotes y pan blanco

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**

Página 33 de 119

Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, 11 Oriente No. 2224, planta baja, Col. Azcárate, C.P. 72501, Puebla, Puebla / (222) 229-70-13 y 229-70-14 / [sfa.puebla.gob.mx](http://sfa.puebla.gob.mx)



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN PUEBLA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-003-036/2019
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO B

PROPUESTA TÉCNICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

Table with 5 columns: PARTIDA, CANTIDAD, UNIDAD DE MEDIDA, PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO, PERIODO DE GARANTÍA. It contains two rows of service details with descriptions to be filled out.

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en WORD.
2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
4.- Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO B1**

**CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE 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 DE LA EMPRESA		
RFC CON HOMOCLOVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO	FECHA DE FUNDACIÓN:	
ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA	NÚMERO :	FECHA:
NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE EL ACTA CONSTITUTIVA	NOMBRE: NÚMERO: LUGAR:	
RELACIÓN DE ACCIONISTAS	APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC:	APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC:
OBJETO SOCIAL		
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA		
DATOS DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO	NÚMERO:	FOLIO: FECHA:
REPRESENTANTE LEGAL	APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC:	
DOMICILIO FISCAL DEL REPRESENTANTE LEGAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

CORREO ELECTRÓNICO	
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES	NÚMERO DE ESCRITURA PÚBLICA: FECHA: NOMBRE DEL NOTARIO: NÚMERO DEL NOTARIO: DOMICILIO DE LA NOTARÍA:

**2. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA:**  
(CÓMO SE FUNDÓ, CON QUÉ OBJETO Y CUÁL HA SIDO SU EVOLUCIÓN, HASTA LA PRESENTE FECHA).

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

**4. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD PARA LAS PARTIDAS 1, 3 Y 4 Y 2 AÑOS DE ANTIGÜEDAD PARA LA PARTIDA 2).**

**5. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3)**  
DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN/CONTRATACIÓN).

1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	

**ATENTAMENTE**

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

### ANEXO C

#### PROPUESTA ECONÓMICA

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

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

NOMBRE DEL LICITANTE:					
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS	IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS
1	1	SERVICIO			
2, etc.	1	SERVICIO			
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA:		IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA:		SUBTOTAL	
				IVA (16%)	
				TOTAL	

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

Vigencia de la cotización: 60 días naturales.

LUGAR Y FECHA

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

#### NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

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 en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

## ANEXO D

### GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA (TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Ante o a favor de la: **SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional **GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por un importe total de \$ (número) (letra) M.N. a cantidades máximas sin incluir IVA.

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

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

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO E**

**FIANZA DE CUMPLIMIENTO**

Ante o a favor de: **LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**  
**(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. **GESFAL-003-036/2019**, 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, aun cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

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

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



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN PUEBLA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-003-036/2019
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO F

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

Table with 3 main sections (1, 2, 3) and sub-sections (REFERENCIA, PREGUNTA, RESPUESTA) under the header 'NOMBRE DEL LICITANTE'.

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN PUEBLA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-003-036/2019
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO G

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003-036/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

Table with 2 columns: Field Name and Field Value. Fields include: NOMBRE O RAZÓN SOCIAL, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, NACIONALIDAD, DOMICILIO FISCAL, TELÉFONOS Y FAX, CORREO ELECTRÓNICO, DATOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA, DATOS DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA, DATOS REGISTRALES, DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL, REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA, NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA, DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES, DATOS DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ.

LUGAR Y FECHA

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO H**

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE  
SERVICIO**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE  
BIENES Y SERVICIOS**

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

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

**Procedimiento:** GESFAL-003-036/2019

**DATOS DE LA ENTREGA:**

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

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

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

**Descripción genérica del servicio:**

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

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

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

**Fecha:** \_\_\_\_\_ **Hora:** \_\_\_\_\_

**ATENTAMENTE**

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

## FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO

### DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la **CONTRATANTE**, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **dr.fernandez.cortes@gmail.com** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO" debiendo asentar lugar, día y hora.

#### Parte 2 (Expediente Dependencia/Entidad)

Procedimiento: GESFAL-003-036/2019

#### DATOS DE LA ENTREGA:

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

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

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

Descripción genérica del servicio:

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

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

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

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

**ATENTAMENTE**

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



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 1**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
1	1	SERVICIO	<p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>La contratante requiere adquirir mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos, para las unidades descritas en el anexo 3, con la finalidad de garantizar una buena selección de los mismos con la adecuada calidad, eficacia, eficiencia y oportunidad para poder satisfacer las necesidades básicas del servicio. Por lo que la contratante está obligada a las adquisiciones de las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades de las mismas.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>Será a partir del 25 de marzo y hasta el 31 de diciembre del 2019.</p> <p>III.-LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>EL SERVICIO SE PROPORCIONARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS SIGUIENTES INMUEBLES:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Estancia Infantil I en el área de cocina con domicilio en privada 15 de enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal con entregas diarias, ya sea vía correo electrónico o presencial según Anexo 3, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- Las entregas deberán realizarse en los días y horarios establecidos en el Anexo 3.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo, embutidos, mismas que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la cantidad que sea solicitada, ésta última puede variar debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, por cambios climáticos, que elevan costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación.</p> <p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 2.</p> <p>V.- CONDICIONES DE ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>Las características y condiciones son aplicables para todos los productos que se requieran.</p> <p>1. Los productos deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Estar limpios con textura, olor que estén libre de daños, alteraciones, defectos y sin humedad excesiva.</p> <p>b) Que la apariencia sea de tamaño adecuado, forma sin deterioro, magulladuras, materia extraña, manchas, consistencia, viscosidad, textura, olor del producto teniendo cero defectos.</p> <p>c) Que la frescura, y características organolépticas se aprecien en el producto en cuánto a color, aroma y textura de cada alimento, cumpla con la satisfacción total de lo requerido.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>d) Que el producto deberá estar totalmente fresco y del día para las carnes rojas y el pollo y con una caducidad mínima de 15 días naturales para embutidos visible en la etiqueta.</p> <p><b>2. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto sea mínimo en un vehículo cerrado con una antigüedad mínima de 4 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p><b>VI.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</b></p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el Anexo 4 y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción siguiente, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>El proveedor deberá aceptar que una persona designada por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria para verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamaño.</li> <li>- Peso.</li> <li>- Frescura.</li> <li>- Calidad uniforme.</li> <li>- Características organolépticas (color, olor, textura)</li> <li>- Caducidad</li> </ul> <p>Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mohos.</li> <li>- Materia extraña.</li> <li>- Manchas.</li> <li>- Magulladuras</li> <li>- Residuos de tierra</li> <li>- Presencia de fauna nociva.</li> <li>- Insectos.</li> <li>- Roedores.</li> </ul> <p><b>A) CARNE BLANCA POLLO</b></p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos en las cantidades descritas conforme al Anexo 2:</p> <p>1.- BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 grs cada pieza. Características físicas: Carne firme color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- GUACAL DE POLLO CON ALAS. Características físicas: Pieza firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, tersa y húmeda, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>3.- MUSLO DE POLLO 150 grs cada pieza. Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel blanco o ligeramente amarillo sin plumas, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- MUSLO DE POLLO 100 grs cada pieza: Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, sin plumas, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 grs. cada pieza según pesaje, cada una, Características físicas: Carne firme, color blanco, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>6.- PIERNA DE POLLO 150 grs cada pieza: Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>7.- PIERNA DE POLLO 100 grs cada pieza: Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>8.- MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO por kg: Características físicas: color: blanco con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 5% grasa mínimo, 95 % carne selecta de pollo (pechuga), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p><b>B) CARNE DE CERDO</b></p> <p>1.- BISTECES DE CERDO de 120 grs cada pieza.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>2.- BISTECES DE CERDO de 50 grs cada pieza.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>3.- CODILLO DE CERDO 120 grs cada trozo.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>4.- COSTILLA DE CERDO 120 grs cada trozo.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>5.- CHULETAS AHUMADAS MARIPOSA DE 140 grs cada una: Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>6.- CHICHARRON DE CERDO Trozo grande por kilo.- Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Reg. S.A.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>7.- FALDA DE CERDO POR KILO: Características físicas: color: rosa pálido con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>8.- LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 gr cada trozo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>9.- MANTECA DE CERDO POR KILO.- Características físicas: color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: solida firme, elástica y ligeramente húmeda. Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 140 grs cada trozo.- Características físicas: color rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>11.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 60 grs cada trozo. Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>12.- PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 kgs por pieza sin hueso en caña.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, proveedor que posea Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>13.- PIERNA DE CERDO por kgs. sin hueso en caña.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, proveedor que posea Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>14.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRS: Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rozado, que no exista pérdida de humedad, bordes resecos o cambios de color. En presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>15.- MORTADELA PIEZA DE 4.5 KG PIEZA. Elaborado con carne de cerdo, verificar las especificaciones técnicas: en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de cerdo café, olor: agradable característico a carne de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de cerdo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C,. Deberá contar con</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			C) CARNE DE RES
			1.- BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO DE 120 grs cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			2.- CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 grs cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			3.- CUETE DE RES DE 140 grs cada trozo: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta sin grasa, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			4.- CHULETAS DE ROAST BEEF 160 grs cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			5.- FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS de 200 grs cada una: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			6.- MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			7.- TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			8.- FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			D) EMBUTIDOS
			1.- CHORIZO trozo 150 grs cada uno por kilo.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.A.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			2.- LONGANIZA PIEZA POR KILO.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva.- Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).
			3.- JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 A 5 KG.- Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas: en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, . Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- JAMON DE PAVO POR KILO. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas: en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, . Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 A 4.5 KG. Se requiere comprobar condiciones de limpieza y presentación de kilo en condiciones higiénicamente satisfactorias, selectivamente comprobar las características físicas de color rosado tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, envase integro, sin suciedad visible sin violaciones o roturas, temperatura 2 a 4°C. Y que sus características físicas de olor, color, sabor, y consistencia sean las correctas. Que el proveedor posea Reg S.S.A. Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- SALCHICHA DE PAVO PIEZAS de 20g cada pieza. Salchicha de pavo: Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las 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 presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que no cumplan con el lineamiento de características físicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 4 o numeral VI.</li> <li>- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</li> <li>- Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</li> <li>- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</li> <li>- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.</li> </ul> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VIII.- PERSONAL</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Se requiere de mínimo 3 personas para que se lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de las carnes rojas, pollo y embutidos deberá presentarse con:</p> <p>1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>2.- Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>3.- Gafete de identificación.</p> <p>IX.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá demostrar que cuentan con domicilio preferentemente en la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 40 .km. Alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará in situ, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de carnes rojas, pollo y embutidos, todos los productos sean de tamaño, peso y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (Conforme al anexo 4).</p>
2	1	SERVICIO	<p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y traslado de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>Del 27 de marzo de 2019 y hasta el 31 de diciembre del 2019.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>EL SERVICIO SE PROPORCIONARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS SIGUIENTES INMUEBLES:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo: En el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Estancia Infantil I: En el área de cocina con domicilio en privada 15 de Enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Estancia Infantil II: En el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal ya sea vía correo electrónico o presencial según anexo 8, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- La entrega se realizará en los días y horarios establecidos en el anexo 8.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá de Proporcionar el Servicio de abasto y traslado de frutas y verduras, cumpliendo con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como las cantidades solicitadas, las cuales pueden variar para el caso de productos de temporada, o de productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que eleven los costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 7.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>1.- TRASLADO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los alimentos:</p> <p>a) Que las condiciones de envasado del producto se presentará en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto sea en vehículo cerrado (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El área contratante recibirá los productos siempre y cuando el proveedor cumpla con lo establecido en el anexo 9.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los productos que se enlistan a continuación en las cantidades señaladas en el anexo 7, manteniendo una caducidad mínimo de 5 días naturales una vez recibidos en los domicilios del anexo 8 y tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>a) VERDURAS.</p> <p>1.- ACELGA MANOJO GRANDE: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>2.- AGUACATE HASS EXTRA.- Características físicas: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.</p> <p>3.- AJO GIGANTE.- Características físicas: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>4.- ALBAHACA MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos</p> <p>5.- APIO: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>6.- BETABEL: Características físicas: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>7.- BROCOLÍ: Características físicas: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>8.- CALABACITA REDONDA.- Características físicas: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>9.- CALABACITA ITALIANA: Características físicas: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p>



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>11.- CEBOLLA CAMBRAY MANOJO GRANDE: Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>12.- CEBOLLA MORADA: Características físicas: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>13.- CILANTRO MANOJO GRANDE: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>14.- COMINO MANOJO GRANDE. Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.</p> <p>15.- COL BLANCA: Características físicas: Su color deberá ser blanco con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>16.- COL MORADA: Características físicas: Su color deberá ser morada con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>17.- CHAMPIÑÓN JUMBO.- Características físicas: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>18.- CHAYOTE.- Características físicas: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin mallugaduras.</p> <p>19.- CHILE JALAPEÑO.- Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>20.-CHILE POBLANO PARA RELLENAR.- Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>21.- CHILE SERRANO VERDE.- Características físicas: tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>22.-CHILE HABANERO: Características físicas: tamaño chico de 2 a 6 cm, color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpia. Sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>23.- CHICHARO LIMPIO: Características físicas: frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>24.- ENELDO.- Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>25.- EJOTE.- Características físicas: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, sin arrugas.</p> <p>26.- ELOTE.- Características físicas: Mazorca tierna de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan un líquido lechoso y libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra y con cáscara.</p> <p>27.- ELOTE EN GRANO LIMPIO.- Características físicas: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan un líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.</p> <p>28.-EPAZOTE MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático,</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.
			29.- ESPINACAS MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas, grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			30.- FLOR DE CALABAZA. Características: Hojas frescas, grandes y colores amarillas y verde, tallos de color verde, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			31.- GERMEN DE ALFALFA.- Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.
			32.- GERMEN DE SOYA.- Características físicas: frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.
			33.- HIERBABUENA MANOJO GRANDE Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			34.- HOJA DE AGUACATE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			35.- HOJA SANTA. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			36.- JAMAICA.- Características físicas: Hojas frescas color guinda, sin manchas ni picaduras, sin residuos de tierra.
			37.- JÍCAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra.
			38.- JITOMATE BOLA. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.
			39.- JITOMATE SALADETT.- Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.
			40.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO: Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra.
			41.- LECHUGA ROMANA.- Características físicas: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente , compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picadura de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.
			42.- LECHUGA LARGA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.
			43.- LECHUGA SANGRÍA.- Características físicas: Hojas frescas , con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.
			44.- LECHUGA ITALIANA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.
			45.- LECHUGA FRANCESA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			46.- LIMÓN CON SEMILLA.- Características físicas: Frescos, verdes fuerte no duros y de tamaño normal, sin manchas.
			47.- NOPAL.- Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras.
			48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			49.- PAPA BLANCA.- Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.
			50.- PAPA CAMBRAY.- Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, libre de magulladuras, grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones.
			51.- PEPINO.- Características físicas: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin moho.
			52.- PEREJIL MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libres de insectos.
			53.- PIMIENTO MORRON ROJO.- Características físicas: chile de forma alargada, de color rojo, carnoso, textura lisa, brillante, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones, libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.
			54.- PIMIENTO MORRON VERDE.- Características físicas: Chile de forma alargada de color verde, carnosa, dura de piel brillante, lisa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.
			55.- PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características físicas: Chile de forma alargada de color amarillo, carnosa, dura de piel brillante, lisa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.
			56.- PORO.- Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			57.- RABANO CAMBRAY.- Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.
			58.- ROMERO FRESCO.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente.
			59.- TOMATE VERDE.- Características físicas: fruto de color verde con cáscaras de apariencia seca y suelta, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, sin moho y sin hongos.
			60.- TOMILLO MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			61.- VERDOLAGAS MANOJOS GRANDES.- Características físicas: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			62.- ZANAHORIA.- Características físicas: tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras de grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniformes, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.
			63.- CLAVO.- Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>b) FRUTAS.</p> <p>1.- CIRUELA SANTA ROSA (6 MESES).- Características físicas: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: mayo a octubre.</p> <p>2.- DURAZNO AMARILLO. (6 MESES)- Características físicas: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa debe de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: abril a septiembre.</p> <p>3.- FRESA. (3 MESES) - Características físicas: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdosas o blancas, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: abril a junio.</p> <p>4.- GUAYABA EXTRA.- Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos, sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>5.- MANGO MANILA. (6 MESES) - Características físicas: 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 octubre</p> <p>6.- MANZANA GOLDEN COLOR AMARILLA.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>7.- MANZANA STARKING.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>8.- DURAZNO MELOCOTÓN.- (4 meses).- Características físicas: Fruto de carne jugosa, dulce, de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras, sin manchas.</p> <p>9.- MELÓN CHINO.- Características físicas: 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.</p> <p>10.- NARANJA PARA JUGO.- Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras, sin mohos, sin humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Todo el año</p> <p>11.- PAPAYA MARADOL.- Características físicas: 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, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- PERA D'ANJOU.- Características físicas: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras. Temporada: Todo el año.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			13.- PIÑA 1RA GRANDE.- Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.
			14.- PLÁTANO MACHO.- Características físicas: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos Temporada: Todo el año.
			15.- PLATANO TABASCO.- Características físicas: 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.
			16.- PLATANO DOMINICO.- Características físicas: 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.
			17.- SANDIA.- Características físicas: 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.
			18.- PULPA DE TAMARINDO Características físicas: Apariencia fresca, liquido, de color homogéneo. Temporada: Todo el año.
			19.-TORONJA. 1RA- Características físicas: De color amarillo pálido con tonalidades rojizas, cáscara delgada, lustrosa, firme al tacto, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.
			20.- UVA GLOBO. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color roja, deberá verse carnosa, Limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.
			21.- UVA VERDE SIN SEMILLA. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.
			22.- TUNAS (6 meses) Características físicas: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Temporada: Junio a noviembre.
			23.- PULPAS DE FRUTAS.- Características físicas: Apariencia fresca, liquido, de color homogéneo.
			24.- MANZANA DE TEMPORADA.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático, libre de plagas, libre de picaduras de insectos, sin magulladuras, color amarillo rojizo, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.
			25.- ARÁNDANOS: Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color rojo, deberá verse carnoso, Limpio, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.
			26.- CAÑA DE AZÚCAR: Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulce, jugosas y duras, desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insecto, sin fauna nociva, sin moho, sin tierra.



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Temporada diciembre.</p> <p>27.- MANDARINA (4 MESES).- Características físicas: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin presentar mallugaduras Temporada: Septiembre a Diciembre.</p> <p>28.- TEJOCOTE. Características físicas: Fruto con cáscara color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni magulladuras y libre de picaduras de insectos Temporada: Diciembre.</p> <p>29.- PERA LECHERA (4 MESES):Características físicas: Color uniforme, ni muy madura ni muy verde, sin golpes, sin humedad, libre de plagas, sin magulladuras, libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. TEMPORADA: julio a octubre</p> <p>VI.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entreguen lo ofertado, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el anexo 9.</li> <li>-Que no sean del gramaje o tamaño o unidad de medida solicitado.</li> <li>-Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</li> <li>-Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</li> <li>-Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.</li> </ul> <p>En el supuesto de que el proveedor adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VII.- PERSONAL</p> <p>El personal que lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de frutas y verduras deberán presentarse con:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).</li> <li>2.- Aseo: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.</li> </ol>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>3.- Gafete de identificación.</p> <p>VIII.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas. Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con instalaciones preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 40 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará in situ, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de frutas y verduras, todos los productos sean del gramaje, tamaño, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (CONFORME AL ANEXO 9).</p>
3	1	SERVICIO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>El ISSSTEP requiere adquirir mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el Servicio de abasto de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, Estancias infantiles I y II, del ISSSTEP, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de las mismas, conforme al anexo 12.</p> <p>II. LUGAR Y PERIODO:</p> <p>A partir del 24 de marzo de 2019 y hasta el 31 de Diciembre del 2019.</p> <p>LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>EL SERVICIO SE PROPORCIONARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS SIGUIENTES INMUEBLES:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de mayo: En el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Estancia Infantil I: En el área de cocina con domicilio en privada 15 de enero S/N de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Estancia Infantil II: En el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1. La contratante solicitará los pedidos de forma semanal, vía correo electrónico o presencial según anexo 13 y las cantidades serán entregadas por la contratante al proveedor con 1 día hábil de anticipación.</p> <p>2. La entrega se realizara en los días y horarios establecidos en el anexo 13.</p> <p>La contratante informará al proveedor, a la firma del contrato las cantidades del primer abastecimiento vía correo electrónico o presencial.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar la entrega del servicio de abasto de productos alimenticios de pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la cantidad que sea solicitada. Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 12.</p> <p>El proveedor deberá permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 3 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.</p> <p>CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>Las características y condiciones son aplicables para todos los productos que se requieran.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>1. LOS PRODUCTOS DEBERÁN CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:</p> <p>a) Los panes deberán ser del día.</p> <p>b) Propiedades organolépticas de los productos (textura, color, aroma y sabor), libres de daños, alteraciones, defectos y humedad excesiva.</p> <p>c) Estar libres de materias extrañas adheridas a la superficie.</p> <p>d) Estar libres de huevecillos larvas, insectos, gusanos, moluscos.</p> <p>e) No presentar mohos y coloración no propia del producto.</p> <p>f) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>2. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>a) El proveedor deberá abastecer los productos alimenticios de pan artesanal, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>b) El proveedor deberá transportar el pan en vehículo cerrado, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>A) Pan:</p> <p>1. Pan de dulce de harina integral (BISCOCHO, REPOSTERÍA Y GALLETA) de entre 11 a 17cm de longitud, con un peso de 80 a 120g, con una variedad de 36 diferentes panes como son: cuernitos, conchas de diferentes sabores, roscas, picones, piedras, cochinitos, orejas, baile, campechana, cocol, colorado, banderillas, orejas, riele, tacos, palomas, cuadros de coco, tornillos, corbata, conos, bigotes, roles, panque, mantecada, chinos, rebanadas, cariocas, polvorón, empanadas, ombligo, donas, galletas (caritas, chocolate, colores, azúcar), pan de manteca (rejas, huesos, roscas), galleta integral (de linaza, amaranto y avena), pay de queso y crema, fina (gusanos, panaderos, barquillos).</p> <p>Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2. Pan (torta) de harina tradicional de entre 10 a 12cm de longitud, con un peso de 60 a 80g de peso.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3. Pasta de hojaldre por kilo</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4. Bollos de harina tradicional pan de sal de 7 a 8 cm de longitud, de entre 50 a 60g de peso de rango sin relleno.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>5. Chapata de harina integral (linaza, amaranto y avena) grande de 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380g de peso.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>6. Bisquets de harina integral redondos de 10 a 11 cm de longitud, de entre 80 a 90g de peso.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7. Volovanes de harina integral sin relleno de 7 a 8 cm de longitud, de entre 90 a 100g de peso.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8. Pan ovalado tipo chancla harina tradicional de entre 11 a 12cm de longitud y de entre 50 a 60g de peso.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>9. Baguette harina tradicional de 20 a 21cm de longitud de entre 80 a 90g de peso.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>III.I. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue el producto solicitado, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata y realizar el canje en un máximo de 2 horas.</p> <p>B) Rechazo de productos.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</li> <li>- Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</li> <li>- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</li> <li>- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.</li> </ul> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>IV. PERSONAL.</p> <p>El personal que lleve a cabo el servicio de abasto de productos alimenticios de pan artesanal deberá presentarse con:</p> <p>a) Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa</p> <p>b) Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>c) Gafete de identificación.</p> <p>d) El personal del proveedor, que ingrese a las áreas grises (manejo de alimentos) deberá lavarse las manos antes de ingresar y deberá usar la malla cubre pelo y cubre bocas.</p>
4	1	SERVICIO	<p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>La contratante requiere adquirir mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarrotes y pan blanco, para las instalaciones descritas en el anexo 17, con la finalidad de garantizar una buena selección de los mismos con la adecuada calidad, eficacia, eficiencia y oportunidad para poder satisfacer las necesidades básicas de los derechohabientes y usuarios. Por lo que la contratante está obligada a la adquisición de las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades de la contratante.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>Será a partir del 27 de marzo de 2019 y hasta el 31 de diciembre del 2019.</p> <p>III.- LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de especialidades 5 de mayo en el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en privada 15 de enero Número 4715 de la colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Estancia Infantil I en el área de cocina con domicilio en privada 15 de Enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal ya sea vía correo electrónico o presencial según anexo 17, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- La entrega se realizara en los días y horarios establecidos en el anexo 17.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el servicio de abasto de productos alimenticios lácteos, abarrotes y pan blanco, mismos que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como las cantidades que sean solicitadas, esta última puede variar debido a que hay productos de temporada o productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que eleven los costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar mediante correo electrónico o llamada telefónica a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación.</p> <p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 16.</p> <p>V.- CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>1.- TRASLADO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los alimentos:</p> <p>a) Deberá abastecer los productos alimenticios lácteos, abarrotes y pan blanco, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>b) Deberá transportar los productos alimenticios lácteos, abarrotes y pan blanco, en vehículo cerrado, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, (con cámara frigorífica para hielo y productos lácteos).</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Las características y condiciones son aplicables para todos los productos que se requieran.</p> <p>Los productos deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Fecha de caducidad vigente e impresa en el producto, no menor a 15 días naturales desde su elaboración.</p> <p>b) Empaque original, para todos los productos alimenticios, excepto las semillas, chiles, hojas secas, camarón seco y piloncillo serán aceptados en empaques realizados por el proveedor, ambos empaques deberán estar libres de alteraciones, perforaciones o violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.</p> <p><b>2.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</b></p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el anexo 18 y las características solicitadas propias de cada producto, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>El proveedor deberá de aceptar que el personal designado por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria, para verificar el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarrotes y pan blanco, en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamaño.</li> <li>- Peso.</li> <li>- Frescura.</li> <li>- Calidad uniforme.</li> <li>- Características organolépticas (color, olor, textura)</li> </ul> <p>Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mohos.</li> <li>- Materia extraña.</li> <li>- Manchas.</li> <li>- Residuos de tierra.</li> <li>- Presencia de fauna nociva.</li> <li>- Insectos.</li> <li>- Roedores.</li> </ul> <p>VI. El proveedor deberá abastecer los productos en las cantidades por periodo conforme al anexo 16, deberán contar con las características que se enlistan a continuación conforme a los pedidos correspondientes y con una caducidad mínima de 15 días naturales, tomando en cuenta de manera general las siguientes :</p> <p><b>A) PRODUCTOS LÁCTEOS:</b></p> <p>1.- CREMA ESPESA ACIDA: crema elaborada a base de leche entera, presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: LALA, ALPURA, SANTA CLARA</p> <p>2.- CREMA LIGHT: crema elaborada a base de leche entera, presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: LALA, ALPURA,</p> <p>3.- LACTOBACILOS: producto lácteo fermentado con lacto bacilos, presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>Marcas: YAKULT, CHAMYTO, LALA CULT.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>4.- LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: producto lácteo fermentado con lacto bacilos sin azúcar, presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>Marcas: YAKULT</p> <p>5.- MANTEQUILLA SIN SAL: elaborada a base de crema pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes, presentación 1 kg. O su equivalente en porciones para llegar a 1kg. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: GLORIA, CHIPILO, LALA</p> <p>6.- QUESO AMARILLO: elaborado con crema de leche de vaca, color amarillo, con grasa butírica, presentación empaque de 288 grs en rebanadas de 16 . Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: LALA, SINGLES KRAFT, CASTELS.</p> <p>7.- QUESO AÑEJO: queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales, presentación 1kg. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8.- QUESO CREMA: queso elaborado a base de leche entera de vaca, presentación de 190 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.</p> <p>Marcas: PHILADELPHIA, FIORELO, LYNCOTT.</p> <p>9.- QUESO GOUDA: queso manchego a base de leche entera de vaca pasteurizada, presentación empaque de 400 grs en rebanadas de 30 grs c/u. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: CHALET, LA CAMPESINA, NOCHE BUENA.</p> <p>10.- QUESO TIPO PETIT SUISSE: queso a base de crema tipo petit, presentación 180 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, olor agradable y sabor indistinto.</p> <p>Marcas: DANONINO, YOPLI, LALA PETIZOO.</p> <p>11.- QUESO PANELA: elaborado con leche entera parcialmente y pasteurizada de vaca, sin grasas vegetales, debe contener grasa butírica, sin almidones y sin conservadores, presentación de 400 grs. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: LALA, ALPURA Y NESTLE.</p> <p>12.- QUESO TIPO MANCHEGO: queso manchego a base de leche entera de vaca y/o pasteurizada, presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Marcas: ESMERALDA, NESTLE, CAPERUCITA</p> <p>13.- QUESO TIPO OAXACA: elaborado a base de leche de vaca, queso suave, con periodo de vida de Anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma, presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.</p> <p>Marcas: LALA, ALPURA, NESTLE.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>14.- YOGURT LIGHT: yogurt natural cremoso a base de leche parcialmente descremada, presentación 1 lts. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>Marcas: LALA, NESTLÉ, DANONE</p> <p>15.- YOGURT NATURAL: yogurt natural cremoso a base de leche parcialmente descremada, presentación 1 lts. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor natural.</p> <p>Marcas: LALA, NESTLÉ, DANONE</p> <p>16.- YOGURT DE SABORES: elaborado a base de leche parcialmente descremada y enriquecido con fruta, presentación 1lts. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabores varios.</p> <p>Marcas: LALA, NESTLÉ, DANONE</p> <p>17.- REQUESÓN SIN SAL: elaborado a base de suero de leche presentación 1kg. Características físicas: De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa</p> <p>18.- HELADO: postre congelado, hecho de agua, leche, crema de leche, presentación cubeta de 4 lt. Características físicas: de color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>Marcas: NESTLÉ, HOLANDA.</p> <p>El proveedor podrá ofertar alguna de las marcas ya señaladas, para otro producto lácteo, siempre y cuando se ajuste a la presentación solicitada</p> <p>B) ABARROTES.</p> <p>1.- ADEREZO ITALIANO: presentación de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), olor dulce, sabor ácido, salado ó dulce, aceitoso y condimentado.</p> <p>Marcas: MCCORMICK, CLEMENTE JACQUES, KRAFT</p> <p>2.- AJONJOLÍ BLANCO: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>3.- ALMENDRA ENTERA: con cáscara limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>4.- CACAHUATE BOTANERO: limpio, entero sin cascara, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>5.- CAMARÓN SECO SIN CABEZA.- color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no debe oler a amoníaco, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>6.- CHÍCHARO EN LATA: la lata debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, presentación en lata de 420 gramos</p> <p>Marcas: CLEMENTE JACQUES, HÉRDEZ, LA COSTEÑA.</p> <p>7.- CHILE ANCHO SECO: limpio, sin signos de plaga libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>8.- CHILE DE ÁRBOL: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>9.- CHILE COSTEÑO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p>



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			10.- CHILE CHIPOTLE SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			11.- CHILE GUAJILLO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			12.- CHILE MULATO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			13.- CHILE SERRANO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			14.- COMINO MANOJO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			15.- GARBANZO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			16.-GRAJEA ROJA: limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg
			17.- HABA VERDE SECA: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg
			18.- HOJA DE TAMAL: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación manojo de 30 hojas.
			19.- HOJA PARA MIXIOTE: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.
			20.- HUEVO BLANCO: cascara limpia, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza, presentación cono con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg
			Marcas: CALVARIO, AVÍCOLA, BACHOCO.
			21.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que debe conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.
			Marcas: LEVITAL, LEFERSA, LEVAPAN.
			22.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg
			Marcas: MORELOS, SURTIDORA DEL BAJÍO, CHARRAS
			23.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg ( 100 mts)
			24.-NUEZ PICADA: limpia, libre de fauna nociva, fresca y picada (no polvo), empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg
			25.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.
			26.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano.
			Marca sugerida: SANTA MÓNICA, DOÑA MARÍA
			27.- PEPITA LIMPIA VERDE: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg
			28.- PILONCILLO: elaborado a base de frutuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg
			29.- CHILE PASILLA SECO. Limpio, sin signos de plaga libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>30.- PURÉ DE TOMATE: la lata debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, empacado en latas de 2950 gramos a 3 kg</p> <p>Marcas: LA MORENA, HERDEZ, LA COSTEÑA.</p> <p>31.- CIRUELA PASA. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>32.- CHILE TABAQUERO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- CHILE MORITA. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>34.- CHILE CASCABEL. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>35.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>36.- ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.</p> <p>C) HIELO</p> <p>1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético libre de fauna nociva, presentación bolsa estéril de 5 kg.</p> <p>Marcas: HIELOMEX, FIESTA, IGLÚ.</p> <p>D) PAN BLANCO.</p> <p>1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 567 a 675gr.</p> <p>Marcas: BIMBO, WONDER</p> <p>2.- Pan blanco: pan de harina trigo en paquete de 567 a 640 gr.</p> <p>Marcas: BIMBO, WONDER</p> <p>3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 a 360gr.</p> <p>Marcas: MILPA REAL, FIESTA CHARRA, EL CHARRO</p> <p>4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 gr.</p> <p>Marcas: BIMBO, WONDER</p> <p>5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 a 540 gr.</p> <p>Marcas: BIMBO, WONDER</p> <p>6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 gr.</p> <p>Marcas: BIMBO</p> <p>7.- Pan tostado de harina de trigo integral en paquete de 250 gr.</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Marcas: BIMBO</p> <p>8.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 gr a 340 gr.</p> <p>Marcas: SANISIMA, CHARRAS, LA TRADICIÓN</p> <p>9.- Pan molido en paquete de 5 kilos.</p> <p>Marcas: BIMBO.</p> <p>10.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 10 a 12 piezas.</p> <p>Marcas: TIA ROSA, BIMBO</p> <p>11.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 20 piezas.</p> <p>Marcas: TIA ROSA, BIMBO</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</p> <p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el anexo 18 y lo descrito en el numeral VI.</li> <li>-Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</li> <li>-Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</li> <li>-Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</li> <li>-En caso de que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.</li> </ul> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o terceros.</p> <p>VIII.- PERSONAL</p> <p>El personal que lleve a cabo el servicio deberá presentarse con:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).</li> </ol> <p>Nota: El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa</p> <p>2.- Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.</p>



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>3.- Gafete de identificación.</p> <p>IX.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un fallante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con instalaciones preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 40 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de lácteos, abarroses y pan blanco, que los productos sean de peso y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (CONFORME AL ANEXO 18).</p>



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 2****CANTIDADES PARTIDA 1****POLLO**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC..	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	0	0	52	0	0	130	0	0	364	0	0	910	364	910
2	GUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	0	0	86	0	0	215	0	0	602	0	0	1,505	602	1,505
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	16	24	0	40	60	0	112	168	0	280	420	0	280	700
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	46	60	101	115	150	252	322	420	707	805	1,050	1,764	1,449	3,619
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	0	0	88	0	0	220	0	0	616	0	0	1,540	616	1,540
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	16	24	0	40	60	0	112	168	0	280	420	0	280	700
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**CERDO**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA (PRESENTACIÓN)	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC..	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	8	16	0	20	40	0	56	112	0	140	280	0	168	420
3	CÓDILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
4	COSTILLA DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	0	0	8	0	0	20	0	0	56	0	0	140	56	140
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	8	16	0	20	40	0	56	112	0	140	280	0	168	420
8	LOMO DE CERDO TROZO DE 120 GRS CADA TROZO	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210
9	MANTECA DE CERDO POR	KG	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS TROZO	KG	0	0	20	0	0	50	0	0	140	0	0	350	140	350
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS TROZO	KG	6	16	0	15	40	0	42	112	0	105	280	0	154	385
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	6	12	0	15	30	0	42	84	0	105	210	0	126	315
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	2	2	4	5	5	10	14	14	28	35	35	70	56	140
15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

RES

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC..	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	0	0	88	0	0	220	0	0	616	0	0	1,540	616	1,540
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA	KG	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210
4	CHULETA DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	0	0	8	0	0	20	0	0	56	0	0	140	56	140
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	0	0	26	0	0	65	0	0	182	0	0	455	182	455
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	0	0	54	0	0	135	0	0	378	0	0	945	378	945
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	36	40	0	90	100	0	252	280	0	630	700	0	532	1,330
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	6	8	0	15	20	0	42	56	0	105	140	0	98	245



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

## EMBUTIDOS

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC..	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	2	4	6	5	10	15	14	28	42	35	70	105	84	210
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	0	0	18	0	0	45	0	0	126	0	0	315	126	315
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	36	40	0	90	100	0	252	280	0	630	700	0	532	1,330
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	280	320	448	700	800	1120	1,960	2,240	3,136	4,900	5,600	7,840	7,336	18,340



**ANEXO 3**

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

**LUGARES DE ENTREGA:**

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES 5 DE MAYO:** EN EL ÁREA DE COCINA DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN, CON DOMICILIO EN PRIVADA 15 DE ENERO NÚMERO 4715 DE LA COLONIA SAN BALTAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN DE PRESENTAR CON MARÍA ELENA GÓMEZ MENDOZA. TELÉFONO: 5-51-02-00 EXT. 1428 Y 1108.

**HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Solicitud de pedido semanal 8:00- 10:00 hrs.					
*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00- 10:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-10:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-10:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 8:00-10:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 9:00-10:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-10:00 hrs.

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

**b) ESTANCIAS INFANTILES I y II:**

- 1.- **ESTANCIA INFANTIL I:** EN EL ÁREA DE COCINA CON DOMICILIO EN PRIVADA 15 DE ENERO S/N DE LA COLONIA SAN BALTAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN DE PRESENTAR CON MARTHA CRISTINA SÁNCHEZ TEJEDA TELÉFONO: 2-45-61-59
- 2.- **ESTANCIA INFANTIL II:** EN EL ÁREA DE COCINA CON DOMICILIO EN 15 ORIENTE NO. 1407 COL. EL ÁNGEL, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN DE PRESENTAR CON TERESA LOZADA CRUZ TELÉFONO: 2-11-31-66



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 4**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN**

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

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

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 5**

**FORMATO PARA INDICAR MARCA PARTIDA 1**

**POLLO**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE (EN CASO DE QUE APLIQUE).	CADUCIDAD
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	364	910				
2	GUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	14	35				
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	602	1505				
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	280	700				
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1449	3619				
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	616	1540				
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	280	700				
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	84	210				



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**CERDO**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA (PRESENTACIÓN)	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	FABRICANTE EN CASO DE QUE APLIQUE	CADUCIDAD
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	84	210				
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	168	420				
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	28	70				
4	COSTILLA DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	84	210				
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	56	140				
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	28	70				
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	168	420				
8	LOMO DE CERDO TROZO DE 120 GRS CADA TROZO	KG	84	210				
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	28	70				
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS TROZO	KG	140	350				
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS TROZO	KG	154	385				
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	14	35				
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	126	315				
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	56	140				
15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	14	35				



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

## RES

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	FABRICANTE EN CASO DE QUE APLIQUE	CADUCIDAD
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	616	1540				
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA	KG	28	70				
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	84	210				
4	CHULETA DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	56	140				
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	182	455				
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	378	945				
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	532	1330				
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	98	245				



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**EMBUTIDOS**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	MARCA	DISTRIBUIDOR	FABRICANTE EN CASO DE QUE APLIQUE	CADUCIDAD
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	84	210				
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	42	105				
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	126	315				
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	532	1330				
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	14	35				
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	7336	18340				



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 6**

**DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 1**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA (PRESENTACIÓN)	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO UNITARIO	PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	364	910					
2	GUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	14	35					
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	602	1505					
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	280	700					
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1449	3619					
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	616	1540					
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	280	700					
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	84	210					
9	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	84	210					
10	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	168	420					
11	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	28	70					



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

12	COSTILLA DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	84	210					
13	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	56	140					
14	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	28	70					
15	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	168	420					
16	LOMO DE CERDO TROZO DE 120 GRS CADA TROZO	KG	84	210					
17	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	28	70					
18	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS TROZO	KG	140	350					
19	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS TROZO	KG	154	385					
20	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	14	35					
21	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	126	315					
22	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	56	140					
23	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	14	35					
24	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	616	1540					
25	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA	KG	28	70					
26	CUETE DE RES DE 140 GRS.	KG	84	210					



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

27	CADA TROZO CHULETA DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	56	140					
28	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	182	455					
29	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	378	945					
30	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	532	1330					
31	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	98	245					
32	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	84	210					
33	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	42	105					
34	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	126	315					
35	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	532	1330					
36	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	14	35					
37	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	7336	18340					
<b>SUBTOTAL</b>									
<b>IVA</b>									
<b>TOTAL</b>									



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 7****CANTIDADES PARTIDA 2**

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS: VERDURAS

DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Cantidad Mínima Mensual Estancia Infantil 1	Cantidad Mínima Mensual Estancia Infantil 2	Cantidad Mínima mensual Hospital de E. 5 de Mayo.	Cantidad Máxima Mensual Estancia Infantil 1	Cantidad Máxima Mensual Estancia Infantil 2	Cantidad Máxima mensual Hospital de E. 5 de Mayo.	Cantidad Mínima del periodo Estancia Infantil 1	Cantidad Mínima del periodo Estancia Infantil 2	Cantidad Mínima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo.	Cantidad Máxima del periodo Estancia Infantil 1	Cantidad Máxima del periodo Estancia Infantil 2	Cantidad Máxima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo.	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo
Acelga manojo grande	Kilogramo	0	0	10	0	0	25	0	0	70	0	0	175	70	175
Aguacate hass extra	Kilogramo	2	4	24	5	10	60	14	28	168	35	70	420	210	525
Ajo gigante	Kilogramo	2	2	10	5	5	25	14	14	70	35	35	175	98	245
Albahaca monojo grandes	Kilogramo	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
Apio	Kilogramo	0	0	10	0	0	25	0	0	70	0	0	175	70	175
Betabel	Kilogramo	2	0	3.5	5	0	8.75	14	0	24.5	35	0	61.25	38.5	96.25
Brocoli	Kilogramo	6	8	24	15	20	60	42	56	168	105	140	420	266	665
Calabacita redonda	Kilogramo	0	0	10	0	0	25	0	0	70	0	0	175	70	175
Calabacita italiana	Kilogramo	35	40	72	87.5	100	180	245	280	504	612.5	700	1260	1029	2572.5
Cebolla blanca limpia	Kilogramo	10	12	48	25	30	120	70	84	336	175	210	840	490	1225
Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	0	0	18	0	0	45	0	0	126	0	0	315	126	315
Cebolla morada	Kilogramo	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
Cilantro manojo grande	Kilogramo	0.5	0.5	8	1.25	1.25	20	3.5	3.5	56	8.75	8.75	140	63	157.5
Comino manojo grande	kilogramo	0	0	0.5	0	0	1.25	0	0	3.5	0	0	8.75	3.5	8.75
Col blanca	Kilogramo	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
Col morada	Kilogramo	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
Champiñon Jumbo	Kilogramo	0	0	56	0	0	140	0	0	392	0	0	980	392	980
Chayote	Kilogramo	22	30	144	55	75	360	154	210	1008	385	525	2520	1372	3430
Chille jalapeño	Kilogramo	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
Chile poblano para rellenar	Kilogramo	0	0	76	0	0	190	0	0	532	0	0	1330	532	1330
Chile serrano verde	Kilogramo	0	0	24	0	0	60	0	0	168	0	0	420	168	420
Chile habanero	Kilogramo	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
Chicharo limpio	Kilogramo	6	8	0	15	20	0	42	56	0	105	140	420	98	245
Eneldo	Kilogramo	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
Ejote	Kilogramo	4	6	48	10	15	120	28	42	336	70	105	840	406	1015
Elote	Pieza	0	0	8	0	0	20	0	0	56	0	0	140	56	140
Elote en grano limpio	Kilogramo	4	6	12	10	15	30	28	42	84	70	105	210	154	385
Epazote manojo grande	Kilogramo	0.5	0.5	4	1.25	1.25	10	3.5	3.5	28	8.75	8.75	70	35	87.5
Espinacas manojo grande	Kilogramo	2	4	12	5	10	30	14	28	84	35	70	210	126	315
Flor de calabaza	Kilogramo	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
Germen de alfalfa	Kilogramo	2	4	4	5	10	10	14	28	28	35	70	70	70	175
Germen de soya	Kilogramo	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	0.5	0.5	0.5	1.25	1.25	1.25	3.5	3.5	3.5	8.75	8.75	8.75	10.5	26.25
Hoja de aguacate	Kilogramo	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
Hoja santa	Kilogramo	0	0	0.5	0	0	1.25	0	0	3.5	0	0	8.75	3.5	8.75
Jamalca	Kilogramo	4	4	10	10	10	25	28	28	70	70	70	175	126	315
Jicama	Kilogramo	8	10	48	20	25	120	56	70	336	140	175	840	462	1155
Jitomate Bola	Kilogramo	0	0	10	0	0	25	0	0	70	0	0	175	70	175
Jitomate saladett	Kilogramo	90	100	224	225	250	560	630	700	1568	1575	1750	3920	2898	7245
Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	0.5	0.5	1	1.25	1.25	2.5	3.5	3.5	7	8.75	8.75	17.5	14	35
Lechuga romana	Pieza	12	15	64	30	37.5	160	84	105	448	210	262.5	1120	637	1592.5
Lechuga larga	Pieza	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
Lechuga Sangria	Pieza	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
Lechuga Italiana	Pieza	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
Lechuga francesa	Pieza	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
Limón con semilla	Kilogramo	8	10	20	20	25	50	56	70	140	140	175	350	266	665
Nopal	Kilogramo	4	10	64	10	25	160	28	70	448	70	175	1120	546	1365
Orégano manojo grande	Kilogramo	0.5	0.5	1	1.25	1.25	2.5	3.5	3.5	7	8.75	8.75	17.5	14	35
Papa blanca	Kilogramo	50	65	160	125	162.5	400	350	455	1120	875	1137.5	2800	1925	4812.5
Papa cambray	Kilogramo	0	0	8	0	0	20	0	0	56	0	0	140	56	140
Pepino	Kilogramo	14	20	20	35	50	50	98	140	140	245	350	350	378	945
Perejil manojo grande	Kilogramo	0.5	0.5	10	1.25	1.25	25	3.5	3.5	70	8.75	8.75	175	77	192.5
Pimiento morron rojo	Kilogramo	0	0	13	0	0	32.5	0	0	91	0	0	227.5	91	227.5
Pimiento morron verde	Kilogramo	0	0	13	0	0	32.5	0	0	91	0	0	227.5	91	227.5
Pimiento morron amarillo	Kilogramo	0	0	13	0	0	32.5	0	0	91	0	0	227.5	91	227.5
Poro	Kilogramo	1	1	4	2.5	2.5	10	7	7	28	17.5	17.5	70	42	105
Rábano cambray	Kilogramo	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
Romero manojo grande fresco	Kilogramo	0	0	0.5	0	0	1.25	0	0	3.5	0	0	8.75	3.5	8.75
Tomate Verde	Kilogramo	20	30	64	50	75	160	140	210	448	350	525	1120	798	1995
Tomillo manojo grande	Kilogramo	0.5	0.5	1	1.25	1.25	2.5	3.5	3.5	7	8.75	8.75	17.5	14	35
Verdolagas manojos grande	Manojo	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
Zanahoria	Kilogramo	30	50	240	75	125	600	210	350	1680	525	875	4200	2240	5600
Clavo	Kilogramo	0.5	0.5	0	1.25	1.25	0	3.5	3.5	0	8.75	8.75	0	7	17.5



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS

DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Cantidad Mínima Mensual Estancia 1	Cantidad Mínima Mensual Estancia 2	Cantidad Mínima mensual Hospital de E. 5 de Mayo.	Cantidad Máxima Mensual Estancia 1	Cantidad Máxima Mensual Estancia 2	Cantidad Máxima mensual Hospital de E. 5 de Mayo.	Cantidad Mínima del periodo Estancia 1	Cantidad Mínima del periodo Estancia 2	Cantidad Mínima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo.	Cantidad Máxima del periodo Estancia 1	Cantidad Máxima del periodo Estancia 2	Cantidad máxima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo.	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo
Ciruela Santarosa (6 meses)	Kilogramo	0	0	50	0	0	125	0	0	300	0	0	750	300	750
Durazno amarillo (6 meses)	Kilogramo	0	8	50	0	20	125	0	56	300	0	140	750	356	890
Fresa (3 meses)	Kilogramo	0	0	16	0	0	40	0	0	48	0	0	280	48	280
Guayaba extra	Kilogramo	20	26	60	50	65	150	140	182	420	150	455	1050	742	1655
Mango manila (6 meses)	Kilogramo	24	30	50	60	75	125	168	210	350	420	525	875	728	1820
Manzna golden	Kilogramo	44	60	130	110	150	325	308	420	910	770	1050	2275	1638	4095
Manzna Starking	Kilogramo	0	0	30	0	0	75	0	0	210	0	0	525	210	525
Durazno Melocotón (4 meses)	Kilogramo	0	0	50	0	0	125	0	0	350	0	0	875	350	875
Melón chino	Kilogramo	40	50	70	100	125	175	280	350	490	700	875	1225	1120	2800
Naranja para jugo	Kilogramo	20	30	40	50	75	100	140	210	280	350	525	700	630	1575
Papaya maradol	Kilogramo	40	50	170	100	125	425	280	350	1190	700	875	2975	1820	4550
Pera d'anjou	Kilogramo	8	10	280	20	25	700	56	70	1960	140	175	4900	2086	5215
Piña de 1a. Grande	Pieza	4	6	30	10	15	75	28	42	210	70	105	525	280	700
Plátano macho	Kilogramo	0	0	10	0	0	25	0	0	70	0	0	175	70	175
Plátano tabasco	Kilogramo	36	50	90	90	125	225	252	350	630	630	875	1575	1232	3080
Plátano dominico	Kilogramo	0	0	15	0	0	37.5	0	0	105	0	0	262.5	105	262.5
Sandia	Kilogramo	30	36	60	75	90	150	210	252	420	525	630	1050	882	2205
Pulpa de tamarindo	Litros	4	8	20	10	20	50	28	56	140	70	140	350	224	560
Toronja 1ra	Kilogramo	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210
Uva globo	Kilogramo	6	8	50	15	20	125	42	56	350	105	140	875	448	1120
Uva verde sin semilla	Kilogramo	4	8	50	10	20	125	28	56	350	70	140	875	434	1085
Tunas ( 6 meses)	Kilogramo	0	0	40	0	0	100	0	0	280	0	0	700	280	700
Pulpas de frutas	Litros	0	0	20	0	0	50	0	0	140	0	0	350	140	350
Manzana de temporada	Kilogramo	0	0	130	0	0	325	0	0	910	0	0	2275	910	2275
Arandanos	Kilogramo	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
Caña de azucar	Kilogramo	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
Mandarina (4meses)	Kilogramo	26	36	60	65	90	150	182	252	420	455	630	1050	854	2135
Tecoote (1 mes)	Kilogramo	0	0	6	0	0	15	0	0	42	0	0	105	42	105
Pera Lechera (4meses)	Kilogramo	0	0	21	0	0	55	0	0	84	0	0	220	84	220

**ANEXO 8****LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE VERDURAS Y FRUTAS.****LUGAR DE ENTREGA:**

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES: Hospital de Especialidades 5 de mayo en el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Abraham. Teléfono: 5-51-02-00 ext. 1428 y 1108

**HORARIO:**

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

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

b) ESTANCIA INFANTIL I: en el área de cocina con domicilio en privada 15 de enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Martha Cristina Sánchez Tejeda teléfono: 2-45-61-59.

c) ESTANCIA INFANTIL II: en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Teresa Lozada Cruz teléfono: 2-11-31-66.

**HORARIO:**

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

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



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 9**

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN**

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

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 10**

**FORMATO PARA MARCA PARTIDA 2**

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: V E R D U R A S						
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	CADUCIDAD
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	70	175		
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	210	525		
3	Ajo gigante	Kilogramo	98	245		
4	Albahaca monojo grandes	Kilogramo	7	17.5		
5	Apio	Kilogramo	70	175		
6	Betabel	Kilogramo	38.5	96.25		
7	Brocoli	Kilogramo	266	665		
8	Calabacita redonda	Kilogramo	70	175		
9	Calabacita italiana	Kilogramo	1029	2572.5		
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	490	1225		
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	126	315		
12	Cebolla morada	Kilogramo	14	35		
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	63	157.5		
14	Comino manojo grande	Kilogramo	3.5	8.75		
15	Col blanca	Kilogramo	42	105		
16	col morada	Kilogramo	28	70		
17	Champiñon Jumbo	Kilogramo	392	980		
18	Chayote	Kilogramo	1372	3430		
19	Chille jalapeño	Kilogramo	42	105		
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	532	1330		
21	Chile serrano verde	Kilogramo	168	420		
22	Chile habanero	Kilogramo	28	70		
23	Chicharo limpio	Kilogramo	98	245		
24	Eneldo	Kilogramo	14	35		
25	Ejote	Kilogramo	406	1015		
26	Elote	Pieza	56	140		
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	154	385		
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	35	87.5		
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	126	315		
30	Flor de calabaza	Kilogramo	42	105		
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	70	175		
32	Germen de soya	Kilogramo	28	70		
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	10.5	26.25		
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	7	17.5		
35	Hoja santa	Kilogramo	3.5	8.75		
36	Jamaica	Kilogramo	126	315		
37	Jicama	Kilogramo	462	1155		
38	Jitomate Bola	Kilogramo	70	175		
39	Jitomate saladett	Kilogramo	2898	7245		
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	14	35		
41	Lechuga romana	Pieza	637	1592.5		
42	Lechuga larga	Pieza	28	70		
43	Lechuga Sangria	Pieza	14	35		
44	Lechuga Italiana	Pieza	14	35		



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

45	Lechuga francesa	Pieza	14	35	
46	Limón con semilla	Kilogramo	266	665	
47	Nopal	Kilogramo	546	1365	
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	14	35	
49	Papa blanca	Kilogramo	1925	4812.5	
50	Papa cambray	Kilogramo	56	140	
51	Pepino	Kilogramo	378	945	
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	77	192.5	
53	Pimiento morron rojo	Kilogramo	91	227.5	
54	Pimiento morron verde	Kilogramo	91	227.5	
55	Pimiento morron amarillo	Kilogramo	91	227.5	
56	Poro	Kilogramo	42	105	
57	Rábano cambray	Kilogramo	28	70	
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	3.5	8.75	
59	Tomate Verde	Kilogramo	798	1995	
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	14	35	
61	Verdolagas manojos grande	Manojo	42	105	
62	Zanahoria	Kilogramo	2240	5600	
63	Clavo	Kilogramo	7	17.5	

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS						
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	CADUCIDAD
1	Ciruela Santarosa (2 meses)	Kilogramo	300	750		
2	Durazno amarillo (2 meses)	Kilogramo	356	890		
3	Fresa (6 meses)	Kilogramo	48	280		
4	Guayaba extra	Kilogramo	742	1655		
5	Mango manila (2 meses)	Kilogramo	728	1820		
6	Manzana golden	Kilogramo	1638	4095		
7	Manzana Starking	Kilogramo	210	525		
8	Durazno Melocotón (3 meses)	Kilogramo	350	875		
9	Melón chino	Kilogramo	1120	2800		
10	Naranja para jugo	Kilogramo	630	1575		
11	Papaya maradol	Kilogramo	1820	4550		
12	Pera d'anjou	Kilogramo	2086	5215		
13	Piña de 1a. Grande	Pieza	280	700		
14	Plátano macho	Kilogramo	70	175		
15	Plátano tabasco	Kilogramo	1232	3080		
16	Plátano dominico	Kilogramo	105	262.5		
17	Sandía	Kilogramo	882	2205		
18	Pulpa de tamarindo	Litros	224	560		
19	Toronja 1ra	Kilogramo	84	210		
20	Uva globo	Kilogramo	448	1120		
21	Uva verde sin semilla	Kilogramo	434	1085		
22	Tunas ( 1 mes)	Kilogramo	280	700		
23	Pulpas de frutas	Litros	140	350		
24	Manzana de temporada	Kilogramo	910	2275		
25	Arandanos	Kilogramo	7	17.5		
26	Caña de azucar	Kilogramo	42	105		
27	Mandarina (4meses)	Kilogramo	854	2135		
28	Tecojote (1 mes)	Kilogramo	42	105		
29	Pera Lechera (4meses)	Kilogramo	84	220		



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 11**

**DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 2**

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS Y VERDURAS							
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	Consumo mínimo global por el periodo	Consumo máximo global por el periodo	PRECIO UNITARIO	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	70	175			
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	210	525			
3	Ajo gigante	Kilogramo	98	245			
4	Albahaca monojo grandes	Kilogramo	7	17.5			
5	Apio	Kilogramo	70	175			
6	Betabel	Kilogramo	38.5	96.25			
7	Brocoli	Kilogramo	266	665			
8	Calabacita redonda	Kilogramo	70	175			
9	Calabacita italiana	Kilogramo	1029	2572.5			
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	490	1225			
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	126	315			
12	Cebolla morada	Kilogramo	14	35			
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	63	157.5			
14	Comino manojo grande	Kilogramo	3.5	8.75			
15	Col blanca	Kilogramo	42	105			
16	col morada	Kilogramo	28	70			
17	Champiñon Jumbo	Kilogramo	392	980			
18	Chayote	Kilogramo	1372	3430			
19	Chile jalapeño	Kilogramo	42	105			
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	532	1330			
21	Chile serrano verde	Kilogramo	168	420			
22	Chile habanero	Kilogramo	28	70			
23	Chicharo limpio	Kilogramo	98	245			
24	Eneldo	Kilogramo	14	35			
25	Ejote	Kilogramo	406	1015			
26	Elote	Pieza	56	140			
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	154	385			
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	35	87.5			
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	126	315			
30	Flor de calabaza	Kilogramo	42	105			
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	70	175			
32	Germen de soya	Kilogramo	28	70			
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	10.5	26.25			
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	7	17.5			
35	Hoja santa	Kilogramo	3.5	8.75			
36	Jamaica	Kilogramo	126	315			
37	Jicama	Kilogramo	462	1155			
38	Jitomate Bola	Kilogramo	70	175			
39	Jitomate saladett	Kilogramo	2898	7245			
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	14	35			
41	Lechuga romana	Pieza	637	1592.5			
42	Lechuga larga	Pieza	28	70			
43	Lechuga Sangria	Pieza	14	35			
44	Lechuga Italiana	Pieza	14	35			



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

45	Lechuga francesa	Pieza	14	35			
46	Limón con semilla	Kilogramo	266	665			
47	Nopal	Kilogramo	546	1365			
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	14	35			
49	Papa blanca	Kilogramo	1925	4812.5			
50	Papa cambray	Kilogramo	56	140			
51	Pepino	Kilogramo	378	945			
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	77	192.5			
53	Pimiento morron rojo	Kilogramo	91	227.5			
54	Pimiento morron verde	Kilogramo	91	227.5			
55	Pimiento morron amarillo	Kilogramo	91	227.5			
56	Poro	Kilogramo	42	105			
57	Rábano cambray	Kilogramo	28	70			
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	3.5	8.75			
59	Tomate Verde	Kilogramo	798	1995			
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	14	35			
61	Verdolagas manojos grande	Manojo	42	105			
62	Zanahoria	Kilogramo	2240	5600			
63	Clavo	Kilogramo	7	17.5			
64	Ciruela Santarosa (2 meses)	Kilogramo	300	750			
65	Durazno amarillo (2 meses)	Kilogramo	356	890			
66	Fresa (6 meses)	Kilogramo	48	280			
67	Guayaba extra	Kilogramo	742	1655			
68	Mango manila (2 meses)	Kilogramo	728	1820			
69	Manzna golden	Kilogramo	1638	4095			
70	Manzna Starking	Kilogramo	210	525			
71	Durazno Melocotón (3 meses)	Kilogramo	350	875			
72	Melón chino	Kilogramo	1120	2800			
73	Naranja para jugo	Kilogramo	630	1575			
74	Papaya maradol	Kilogramo	1820	4550			
75	Pera d'anjou	Kilogramo	2086	5215			
76	Piña de 1a. Grande	Pieza	280	700			
77	Plátano macho	Kilogramo	70	175			
78	Plátano tabasco	Kilogramo	1232	3080			
79	Plátano dominico	Kilogramo	105	262.5			
80	Sandia	Kilogramo	882	2205			
81	Pulpa de tamarindo	Litros	224	560			
82	Toronja 1ra	Kilogramo	84	210			
83	Uva globo	Kilogramo	448	1120			
84	Uva verde sin semilla	Kilogramo	434	1085			
85	Tunas ( 1mes)	Kilogramo	280	700			
86	Pulpas de frutas	Litros	140	350			
87	Manzana de temporada	Kilogramo	910	2275			
88	Arandanos	Kilogramo	7	17.5			
	Caña de azucar	Kilogramo	42	105			
	Mandarina (4meses)	Kilogramo	854	2135			
	Tecoote (1 mes)	Kilogramo	42	105			
	Pera Lechera (4meses)	Kilogramo	84	220			
					<b>SUBTOTAL</b>		
					<b>IVA</b>		
					<b>TOTAL</b>		



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 12****CANTIDADES PARTIDA 3****SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL**

CANTIDAD	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. MENSUAL ESTANCIA INFANTIL I	CONSUMO MAX. MENSUAL ESTANCIA INFANTIL I	CONSUMO MIN. MENSUAL ESTANCIA INFANTIL II	CONSUMO MAX. MENSUAL ESTANCIA INFANTIL II	TOTAL DEL PERIODO MÍNIMO H.ESPEC.	TOTAL DEL PERIODO MÁXIMO H.ESPEC.	TOTAL DEL PERIODO MÍNIMO ESTANCIA INFANTIL I	TOTAL DEL PERIODO MÁXIMO ESTANCIA INFANTIL I	TOTAL DEL PERIODO MÍNIMO ESTANCIA INFANTIL II	TOTAL DEL PERIODO MÁXIMO ESTANCIA INFANTIL II	CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO
<b>1</b>	PAN DE DULCE (BISCOCHO, REPOSTERÍA Y GALLETA)	PIEZA	4760	11900	0	0	0	0	38080	95200	0	0	0	0	38080	95200
<b>2</b>	PAN (TORTA TRADICIONAL)	PIEZA	1920	4800	100	250	100	250	15360	38400	800	2000	800	2000	16960	42400
<b>3</b>	PASTA DE HOJALDRE	KG	40	100	0	0	0	0	320	800	0	0	0	0	320	800
<b>4</b>	BOLLOS DE PAN DE SAL (TRADICIONAL)	PIEZA	960	2400	0	0	0	0	7680	19200	0	0	0	0	7680	19200
<b>5</b>	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AMARANTO Y AVENA)	PIEZA	25	63	0	0	0	0	200	504	0	0	0	0	200	504
<b>6</b>	BISQUETS DE HARINA INTEGRAL	PIEZA	150	375	0	0	0	0	1200	3000	0	0	0	0	1200	3000
<b>7</b>	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL	PIEZA	525	1313	0	0	0	0	4200	10504	0	0	0	0	4200	10504
<b>8</b>	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL)	PIEZA	320	800	0	0	0	0	2560	6400	0	0	0	0	2560	6400
<b>9</b>	BAGUETTE (TRADICIONAL)	PIEZA	1920	4800	0	0	0	0	15360	38400	0	0	0	0	15360	38400

El proveedor deberá surtir los 36 tipos de pan de dulce surtido descritos en la descripción de la partida

**ANEXO 13****LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL****LUGAR DE ENTREGA:**

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:** Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Numero 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberá de presentar con María Elena Gómez Mendoza Teléfono: 5-51-02-00 ext. 1428 y 1108.

**HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:**

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

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

**LUGAR DE ENTREGA:**

- a) **ESTANCIA INFANTIL I:** En el área de cocina con domicilio en Privada 15 de Enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán presentar con Martha Cristina Sánchez Tejeda teléfono 2-45-61-59.
- b) **ESTANCIA INFANTIL II:** En el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Teresa Lozada Cruz teléfono: 2-11-31-66

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



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

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



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 14**

**SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL**

CANTIDAD	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO	TAMAÑO	PESO
1	PAN DE DULCE (BISCOCHO, REPOSTERIA Y GALLETA)	PIEZA	38080	95200		
2	PAN (TORTA TRADICIONAL)	PIEZA	16960	42400		
3	PASTA DE HOJALDRE	KG	320	320		
4	BOLLOS DE PAN DE SAL (TRADICIONAL)	PIEZA	7680	19200		
5	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AJONLIN Y AMARANTO)	PIEZA	200	200		
6	BISQUETS DE HARINA INTEGRAL	PIEZA	1200	3000		
7	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL	PIEZA	4200	10504		
8	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL)	PIEZA	2560	6400		
9	BAGUETTE (TRADICIONAL)	PIEZA	15360	38400		

El proveedor debera surtir los 36 tipos de pan de dulce surtido descritos en la descripción de la partida



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 15**

**DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 3**

**SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL**

CANTIDAD	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO	PRECIO UNITARIO
1	PAN DE DULCE (BISCOCHO, REPOSTERIA Y GALLETA)	PIEZA	38080	95200	
2	PAN (TORTA TRADICIONAL)	PIEZA	16960	42400	
3	PASTA DE HOJALDRE	KG	320	320	
4	BOLLOS DE PAN DE SAL (TRADICIONAL)	PIEZA	7680	19200	
5	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AJONLIN Y AMARANTO)	PIEZA	200	200	
6	BISQUETS DE HARINA INTEGRAL	PIEZA	1200	3000	
7	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL	PIEZA	4200	10504	
8	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL)	PIEZA	2560	6400	
9	BAGUETTE (TRADICIONAL)	PIEZA	15360	38400	



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 16****CANTIDADES PARTIDA 4****LÁCTEOS**

NUMERAL	PRODUCTO	MARCA	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL PERIODO
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	LALA-ALPURA-SANTA CLARA	PZA	2	8	50	5	20	125	14	56	350	35	140	875	420	1050
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	LALA-ALPURA-	PZA	0	0	12	0	0	30	0	0	84	0	0	210	84	210
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	YAKULT-CHAMYTO, LALA CULT	PZA	0	0	40	0	0	100	0	0	280	0	0	700	280	700
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	YAKULT 40LT	PZA	0	0	80	0	0	200	0	0	560	0	0	1400	560	1400
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	GLORIA-CHIPILO-LALA	KG	6	9	16	15	22.5	40	42	63	112	105	157.5	280	217	542.5
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION 288 GRS EN REBABANAS 16 GRS C/U	LALA, SINGLES KRAFT, CASTELS	EMPAQUE	0	0	10	0	0	25	0	0	70	0	0	175	70	175
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG		KG	1	2	16	2.5	5	40	7	14	112	17.5	35	280	133	332.5
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	PHILADELPHIA, FIORELO, LYNCOTT.	EMPAQUE	0	0	16	0	0	40	0	0	112	0	0	280	112	280
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	CHALET-NOCHEBUENA-LA CAMPESINA	KG	0	0	19	0	0	47.5	0	0	133	0	0	332.5	133	332.5



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRs. SABOR INDISTINTO	DANONINO- YOPLI-LALA PETIZOO	PZA	0	0	60	0	0	150	0	0	420	0	0	1050	420	1050
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRs	LALA-ALPURA- NESTLE	KG	14	24	26	35	60	65	98	168	182	245	420	455	448	1120
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRs	NESTLE- CAPERICITA- ESMERALDA	KG	2	6	10	5	15	25	14	42	70	35	105	175	126	315
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRs	LALA-ALPURA- NESTLE	KG	3	8	18	7.5	20	45	21	56	126	52.5	140	315	203	507.5
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS	LALA-NESTLE- DANONE	LTS	0	0	40	0	0	100	0	0	280	0	0	700	280	700
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS	LALA-NESTLE- DANONE	LTS	0	0	20	0	0	50	0	0	140	0	0	350	140	350
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS	LALA-NESTLE- DANONE	LTS	0	0	32	0	0	80	0	0	224	0	0	560	224	560
17	REQUESON SIN SAL		KG	0	0	8	0	0	20	0	0	56	0	0	140	56	140
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4 LTS	NESTLE- HOLANDA	CUBETA	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

## ABARROTES

No.	PRODUCTO	PRESENTACIÓN Y/O MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESPEC.	CONSUMO MIN. Global Del periodo	CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	MCCOMIRCK-CLEMENTE JAQUES KRAFT	PZA	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
2	AIONJOLÍ BLANCO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	2	2	4	5	5	10	14	14	28	35	35	70	56	140
3	ALMENDRA ENTERA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	2	2	4	5	5	10	14	14	28	35	35	70	56	140
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 420 GRS.	CLEMENTE JAQUES, HERDEZ, LA COSTEÑA	PZA	0	0	32	0	0	80	0	0	224	0	0	560	224	560
7	CHILE ANCHO SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
8	CHILE DE ÁRBOL SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
9	CHILE COSTEÑO SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
10	CHILE CHIPOTLE SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
11	CHILE GUAJILLO SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
12	CHILE MULATO SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
13	CHILE SERRANO SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

14	COMINO MANOJO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
15	GARBANZO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
16	GRAJEA ROJA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
17	HABA VERDE SECA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
18	HOJA TAMAL	MANOJO CON 30 PIEZAS	MANOJO	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
19	HOJA PARA MIXIOTE	ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
20	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CALVARIO, AVÍCOLA, BACHOCO	CONO	60	80	136	150	200	340	420	560	952	1050	1400	2380	1932	4830
21	LEVADURA FRESCA	LEVITAL, LEFERSA, LEVAPAN.	CAJA	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
22	MAÍZ POZOLERO BOLSA DE 1 KG	MORELOS, SURTIDORA DEL BAJIO, CHARRAS	BOLSA	3	5	10	7.5	12.5	25	21	35	70	52.5	87.5	175	126	315
23	MECATILLO	ROLLO DE 1 KG (100 M)	ROLLO	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
24	NUEZ PICADA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
25	PASITAS	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
26	PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG	SANTA MÓNICA, DOÑA MARIA	CUBETA	0	0	15	0	0	37.5	0	0	105	0	0	262.5	105	262.5
27	PEPITA LIMPIA VERDE	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
28	PILONCILLO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	1	0	0	2.5	0	0	7	0	0	17.5	7	17.5
29	CHILE PASILLA SECO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
30	PURÉ DE TOMATE	LA MORENA- HERDEZ-LA	PIEZA	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

	PRESENTACIÓN LATA DE 2950 GRS. A 3 KG	COSTEÑA															
31	CIRUELA PASA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	4	0	0	10	0	0	28	0	0	70	28	70
32	CHILE TABAQUERO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
33	CHILE MORITA	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
34	CHILE CASCABEL	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
35	CANELA EN POLVO	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG	BOLSA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35
36	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA	BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	0	0	2	0	0	5	0	0	14	0	0	35	14	35



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**HIELO**

No.	PRESENTACIÓN Y/O MARCA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. MENS. EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENS. EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENS. H. ESPEC.	CONSUMO MAX. MENS. EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENS. EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENS. H.ESPEC..	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H. ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. Del periodo H.ESPEC.	CONSUMO MIN. Global Del periodo	CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	HIELOMEX-FIESTA-IGLÚ	BOLSA	0	0	60	0	0	150	0	0	420	0	0	1050	420	1050



**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GESFAL-003-036/2019**  
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES**  
**ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
**PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE**  
**SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS**  
**PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

## PAN BLANCO.

CANTIDAD	PRODUCTO	MARCAS SUGERIDAS	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. MENS. EST. INF. 1	CONSUMO MIN. MENS. EST. INF. 2	CONSUMO MIN. MENS. H. ESPEC.	CONSUMO MAX. MENS. EST. INF. 1	CONSUMO MAX. MENS. EST. INF. 2	CONSUMO MAX. MENS. H. ESPEC.	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MIN. DEL PERIODO H. ESPEC.	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1	CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2	CONSUMO MAX. DEL PERIODO H. ESPEC.	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL PERIODO
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 567 A 675 GR.	BIMBO, WONDER	PAQUETE	0	0	120	0	0	300	0	0	840	0	0	2100	840	2100
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 567 A 640 GR.	BIMBO, WONDER	PAQUETE	24	34	120	60	85	300	168	238	840	420	595	2100	1246	3115
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	MILPA REAL, FIESTA CHARRA, EL CHARRO	PAQUETE	4	8	20	10	20	50	28	56	140	70	140	350	224	560
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	BIMBO, WONDER	PAQUETE	16	20	30	40	50	75	112	140	210	280	350	525	462	1155
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	BIMBO, WONDER	PAQUETE	0	0	24	0	0	60	0	0	168	0	0	420	168	420
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO	BIMBO, WONDER	PAQUETE	0	0	36	0	0	90	0	0	252	0	0	630	252	630
7	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 250 GRAMOS	BIMBO, WONDER	PAQUETE	0	0	30	0	0	75	0	0	210	0	0	525	210	525
8	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 340 GR,	SANISIMA, CHARRAS, LA TRADICIÓN	PAQUETE	0	0	16	0	0	40	0	0	112	0	0	280	112	280
9	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	BIMBO	PAQUETE	4	4	4	10	10	10	28	28	28	70	70	70	84	210
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	TIA ROSA, BIMBO	PAQUETE	0	0	76	0	0	190	0	0	532	0	0	1330	532	1330
11	TORTILLAS DE	TIA ROSA,	PAQUETE	10	20	0	25	50	0	70	140	0	175	350	0	210	525





SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 17**

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

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES: Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Abraham. Teléfono: 5-51-02-00 ext. 1428 y 1108

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
SOLICITUD DE PEDIDO	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 7:00 – 8:00 hrs.			Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 7:00 – 8:00 hrs.	

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



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Estancias Infantiles I y II.

b) ESTANCIA INFANTIL I: en el área de cocina con domicilio en privada 15 de enero s/n de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Martha Cristina Sánchez Tejada teléfono: 2-45-61-59.

c) ESTANCIA INFANTIL II: en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con Teresa Lozada Cruz teléfono: 2-11-31-66.

HORARIO:

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

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



**ANEXO 18**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN**

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

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



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**ANEXO 19**

**FORMATO PARA MARCA PARTIDA 4**

**LÁCTEOS**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	PZA	420	1050		
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	84	210		
3	LACTOBACIOS. PRESENTACION 80 ML	PZA	280	700		
4	LACTOBACIOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	PZA	560	1400		
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	217	542.5		
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION 288 GRS EN REBANAS 16 GRS C/U	KG	70	175		
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	133	332.5		
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	KG	112	280		
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	133	332.5		
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRS. SABOR INDISTINTO	PZA	420	1050		
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG	448	1120		
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS	KG	126	315		
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400	KG	203	507.5		



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

	GRS				
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS	LTS	280	700	
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS	LTS	140	350	
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS	LTS	224	560	
17	REQUESON SIN SAL	KG	56	140	
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4 LTS	PZA	28	70	

### ABARROTES

NUMERAL	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. Global Del periodo	CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PZA	7	17.5		
2	AJONJOLÍ BLANCO	KG	56	140		
3	ALMENDRA ENTERA	KG	14	35		
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA	KG	56	140		
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA	KG	28	70		
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 420 GRS.	PZA	224	560		
7	CHILE ANCHO SECO	KG	14	35		
8	CHILE DE ÁRBOL SECO	KG	14	35		
9	CHILE COSTEÑO SECO	KG	14	35		
10	CHILE CHIPOTLE SECO	KG	14	35		
11	CHILE GUAJILLO SECO	KG	14	35		
12	CHILE MULATO SECO	KG	14	35		
13	CHILE SERRANO SECO	KG	14	35		
14	COMINO MANOJO	KG	14	35		
15	GARBANZO	KG	14	35		
16	GRAJEA ROJA	KG	14	35		
17	HABA VERDE SECA	KG	14	35		
18	HOJA TAMAL	PZA	28	70		
19	HOJA PARA MIXIOTE	ROLLO	14	35		
20	HUEVO BLANCO CONO	KG	1932	4830		



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

CON 30 PIEZAS						
21	LEVADURA FRESCA	PZA	7	17.5		
22	MAÍZ POZOLERO BOLSA DE 1 KG	KG	126	315		
23	MECATILLO	PZA	7	17.5		
24	NUEZ PICADA	KG	14	35		
25	PASITAS	KG	28	70		
26	PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG	PZA	105	262.5		
27	PEPITA LIMPIA VERDE	KG	14	35		
28	PILONCILLO	KG	7	17.5		
29	CHILE PASILLA SECO	KG	14	35		
30	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2950 GRS. A 3 KG	KG	28	70		
31	CIRUELA PASA	KG	28	70		
32	CHILE TABAQUERO	KG	14	35		
33	CHILE MORITA	KG	14	35		
34	CHILE CASCABEL	KG	14	35		
35	CANELA EN POLVO	KG	14	35		
36	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA	LTS	14	35		

### HIELO

NUMERAL	PRESENTACIÓN Y/O MARCA	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. Global Del periodo	CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	PZA	420	1050		

### PAN BLANCO.

NUMERAL	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL	MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE	PRESENTACIÓN
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 567 A 675 GR.	PAQUETES	840	2100		
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 567 A 640 GR.	PAQUETES	1246	3115		
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETES	224	560		
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340	PAQUETES	462	1155		



**SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
PUEBLA**

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.**

	GR					
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETES	168	420		
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO	PAQUETES	252	630		
7	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 250 GRAMOS	PAQUETES	210	525		
8	TOSTADA CLÁSICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 340 GR,	PAQUETES	112	280		
9	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETES	84	210		
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETES	532	1330		
11	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 PIEZAS	PAQUETES	210	525		

**NOTA:**

- . LAS CANTIDADES MÍNIMAS Y MAXIMAS SON POR EL PERIODO DEL SERVICIO.
- . EL PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR LA ENTREGA DE LACTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO MISMAS QUE TENDRÁN QUE CUMPLIR CON LOS PARAMETROS DE CALIDAD Y ESPECIFICACIÓN REQUERIDA, ASI COMO LA CANTIDAD SOLICITADAS.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

**ANEXO 20**

**DESGLOCE ECONÓMICO PARTIDA 4**

**LÁCTEOS**

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA PRESENTACIÓN	CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO	CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL	PRECIO UNITARIO	PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL	PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	CREMA ESPESA ACIDA PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	420	1050					
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	84	210					
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	PZA	280	700					
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 40 ML.	PZA	560	1400					
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	217	542.5					
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION 288 GRS EN REBABANAS 16 GRS C/U	KG	70	175					
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	133	332.5					
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	KG	112	280					
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	133	332.5					
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRS	PZA	420	1050					
11	QUESO PANELA PRESENTACION	KG	448	1120					



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

	400 GRS								
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS	KG	126	315					
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS	KG	203	507.5					
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS	LTS	280	700					
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS	LTS	140	350					
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS	LTS	224	560					
17	REQUESON SIN SAL	KG	56	140					
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4 LTS	PZA	28	70					
19	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PZA	7	17.5					
20	AJONJOLÍ BLANCO	KG	56	140					
21	ALMENDRA	KG	14	35					
22	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA	KG	56	140					
23	CAMARÓN SECO SIN CABEZA	KG	28	70					
24	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 420 GRS.	PZA	224	560					
25	CHILE ANCHO SECO	KG	14	35					
26	CHILE DE ÁRBOL SECO	KG	14	35					
27	CHILE COSTEÑO SECO	KG	14	35					
28	CHILE CHIPOTLE SECO	KG	14	35					
29	CHILE GUAJILLO SECO	KG	14	35					
30	CHILE MULATO SECO	KG	14	35					



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

31	CHILE SERRANO SECO	KG	14	35					
32	COMINO MANOJO	KG	14	35					
33	GARBANZO	KG	14	35					
34	GRAJEA ROJA	KG	14	35					
35	HABA VERDE SECA	KG	14	35					
36	HOJA TAMAL	PZA	28	70					
37	HOJA PARA MIXIOTE	ROLLO	14	35					
38	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	KG	1932	4830					
39	LEVADURA FRESCA	PZA	7	17.5					
40	MAÍZ POZOLERO PAQUETE DE 1 KG	KG	126	315					
41	MECATILLO	PZA	7	17.5					
42	NUEZ PICADA	KG	14	35					
43	PASITAS	KG	28	70					
44	PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG	PZA	105	262.5					
45	PEPITA LIMPIA VERDE	KG	14	35					
46	PILONCILLO	KG	7	17.5					
47	CHILE PASILLA SECO	KG	14	35					
48	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2950 GRS. A 3 KG	KG	28	70					
49	CIRUELA PASA	KG	28	70					
50	CHILE TABAQUERO	KG	14	35					
51	CHILE MORITA	KG	14	35					
52	CHILE CASCABEL	KG	14	35					
53	CANELA EN POLVO	KG	14	35					
54	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA	LTS	14	35					
55	HIELO EN BOLSA 5 KG	PZA	420	1050					
56	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 567 A 675 GR.	PAQUETES	840	2100					
57	PAN BLANCO PRESENTACIÓN	PAQUETES	1246	3115					



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

	DE 567 A 640 GR.								
58	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETES	224	560					
59	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETES	462	1155					
60	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETES	168	420					
61	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO	PAQUETES	252	630					
62	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL	PAQUETES	210	525					
63	TOSTADA CLASICA CHICA PRESENTACION DE 200 A 340 GR,	PAQUETES	112	280					
64	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETES	84	210					
65	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETES	532	1330					
66	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 PIEZAS	PAQUETES	210	525					
				<b>SUBTOTAL</b>					
				<b>IVA</b>					
				<b>TOTAL</b>					



SECRETARÍA DE  
FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN  
**PUEBLA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GESFAL-003-036/2019  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES  
ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO PARA EL INSTITUTO DE  
SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS  
PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

## LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL

### ARTÍCULO 77

La Secretaría, los Comités Municipales, las dependencias y las entidades se abstendrán de recibir propuestas o celebrar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, en su caso, con las personas siguientes:

- I. Aquéllas en que el servidor público que intervenga en cualquier etapa de los procedimientos de adjudicación y contratación, tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;
- II. Las que desempeñen un empleo cargo o comisión en el servicio público, o bien las sociedades de que dichas personas formen parte, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;
- III. Aquellos proveedores que, por causas imputables a ellos mismos, la contratante les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos años calendario contados a partir de la notificación de la primera rescisión, impedimento que prevalecerá ante todas las dependencias o entidades estatales y municipales durante dos años calendario contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;
- IV. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Contraloría, los Comités Municipales o la Contraloría Municipal, en los términos de este ordenamiento o de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas para el Estado de Puebla; o su inscripción en el Padrón de Proveedores se encuentre suspendida o cancelada;
- V. Los proveedores que se encuentren en situación de atraso en las entregas de los bienes o en la prestación de los servicios por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados de la misma Administración Pública Estatal o Municipal, siempre y cuando éstas hayan resultado gravemente perjudicadas.
- VI. Aquéllas que hayan sido declaradas en suspensión de pagos, estado de quiebra o sujetas a concurso de acreedores;
- VII. Aquéllas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio en un procedimiento de contratación y que se encuentren vinculadas entre sí por algún socio o asociado común;
- VIII. Las que pretenden participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que conformen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuesto, o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento con el que se encuentran interesados en participar;
- IX. Aquéllas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de dictámenes, Peritajes y avalúos, cuando estos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en que dichas personas o empresas sean parte;
- X. Las que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta Ley contraviniéndola o sin estar facultadas para hacer uso de derecho de propiedad intelectual, o las que actúen dolosamente o de mala fe; y
- XI. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de Ley.