

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



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020

CONTRATACIÓN DEL:

**2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y
TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y
VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL,
LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL
INSTITUTO**

PARA EL:

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

DICIEMBRE DE 2020

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

"2020, Año de Venustiano Carranza"

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



CALENDARIO

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN | MIÉRCOLES 02 DE DICIEMBRE DE 2020 |
| PERIODO DE COMPRA DE BASES | A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020 A LAS 16:00 HORAS |
| ENVÍO DE DUDAS | A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020 |
| JUNTA DE ACLARACIONES | EL MARTES 15 DE DICIEMBRE DE 2020 A LAS 16:00 HORAS AUDITORIO DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN |
| PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS | EL VIERNES 18 DE DICIEMBRE DE 2020 A LAS 10:00 HORAS AUDITORIO DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN |
| COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS | EL MIÉRCOLES 23 DE DICIEMBRE DE 2020 A LAS 10:00 HORAS AUDITORIO DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN |
| COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO) | A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL LUNES 28 DE DICIEMBRE DE 2020 |

ÍNDICE

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

ANEXOS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER. | ANEXO 8: ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE VERDURAS Y FRUTAS. |
| CARÁTULA DEL ANEXO B. | ANEXO 9: ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN |
| ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA. | ANEXO 10: MARCAS: FRUTAS Y VERDURAS |
| ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE. | ANEXO 11: PRECIOS: FRUTAS Y VERDURAS |
| ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA. | ANEXO 12: ABASTO DE PAN ARTESAL |
| ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO. | ANEXO 13: PAN ARTESAL: LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS. | ANEXO 14: CARACTERÍSTICAS: PAN ARTESANAL |
| ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES. | ANEXO 15: PRECIOS : PAN ARTESANAL |
| ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO. | ANEXO 16: ABASTO DE LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR EL PERÍODO. |
| ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO. | ANEXO 17: ABASTO DE ALIMENTOS LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO. |
| ANEXO 2: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS | ANEXO 18: ABASTO DE LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN |
| ANEXO 3: ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP. | ANEXO 19: MARCAS: LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO |
| ANEXO 4: ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS:CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN | ANEXO 20: PRECIOS: LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO |
| ANEXO 5: MARCAS:CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS | MODELO DE CONTRATO |
| ANEXO 6: PRECIOS: CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS | |
| ANEXO 7: ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS: PRODUCTOS ALIMENTICIOS: V E R D U R A S | |



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

RECOMENDACIONES

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

En cumplimiento a lo ordenado por el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, Artículos 1, 7, 15, 27, 28, 31 fracción III y 34 fracción XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63 Fracción I, 67 fracción V, 80, 82 primer párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 52 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2020, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción, II.3.1 9 y 13 fracción III con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional

GESAL-151-612 /2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

1.- DEFINICIONES.

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

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

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

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

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

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

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

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Venustiano Carranza 810 San Baltazar Campeche. Puebla.Puebla.

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.



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MIÉRCOLES 02 AL VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS

2.4.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> DEL MIÉRCOLES 02 AL VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020, en días hábiles y en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

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

2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del ANEXO G de las bases debidamente llenado, así como copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2020 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá ÚNICAMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO DEL MIÉRCOLES 02 AL VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- Deberán solicitar la generación de la “Orden de Cobro” enviando el ANEXO G de las bases debidamente llenado ASÍ COMO COPIA DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL ACTUALIZADA AL AÑO 2020 DEL LICITANTE Y DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA (CREDENCIAL DEL IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) DE LA PERSONA QUE REALIZA EL TRÁMITE Y FIRMA EL ANEXO G al siguiente correo:

lorena.ramirez@puebla.gob.mx

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional GESAL-151-612/2020.

1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA: El Órgano Interno de Control en la Secretaría de Administración.

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

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el ANEXO 1 de las presentes bases.

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

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. Sólo se generará dicha orden DEL MIÉRCOLES 02 AL VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020 en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

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

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

2.4.3.2.- PAGO DE BASES: Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el VIERNES 04 de DICIEMBRE de 2020.

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

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

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

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

2.4.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS. El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques

debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-151-612/2020** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el punto 10 de estas bases.

2.4.8.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación.

Lo anterior “Conforme al ‘Acuerdo de la Secretaría de la Contraloría por el que se dan a conocer las formas en que se podrá tramitar la constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisición arrendamientos o servicios del sector público estatal, publicado en el Periódico Oficial del Estado en fecha 27 de mayo del año 2011, las personas físicas o jurídicas que pretendan participar en algún procedimiento de adjudicación o contratación en la materia de Obra pública, servicios relacionados con la misma, adquisiciones, arrendamientos o servicios **deberán tramitar ante la Secretaría de la Función Pública**, la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.

No podrán participar en ningún procedimiento de adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, **las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.** Dicha constancia tendrá una **Vigencia de 30 días naturales** a partir del día de su expedición.

La Secretaría de la Función Pública, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la “Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas” a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en Vía Atlixcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

46-00 exts. 30134 y 30102 o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página www.puebla.gob.mx realizando los siguientes pasos:

1. Menú: “Trámites”
2. Ícono: “Negocios y empresas”
3. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
4. Iniciar (clic)

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

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

EN LA PRESENTE LICITACIÓN LOS LICITANTES DEBERÁN INCLUIR TODOS LOS DOCUMENTOS DEBIDAMENTE FIRMADOS, PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPOSICIONES, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

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

A) PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2020 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 29 Apartado C Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2020 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla).

- Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses.

B) PERSONA MORAL

- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizado al año 2020 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los servicios, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en **tamaño carta**;
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 29 Apartado C Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2020 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla).
- Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses.

En caso de que la persona que asista no tenga a su nombre el Poder Notarial o no lo presente, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple debidamente requisitada para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

Propuestas técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura económica y Fallo, **debiendo anexar invariablemente original para cotejo y copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe.**

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

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

3.2.- Carta original dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento **GESAL-151-612/2020**, en hoja membretada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona física, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentre en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-151-612/2020**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-151-612/2020**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

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

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESAL-151-612/2020**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón.

3.4.- Documento vigente expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar el proveedor en la página www.imss.gob.mx.

3.5.- Documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en el que se emita opinión del cumplimiento de las obligaciones fiscales en sentido positivo, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y a las reglas previstas en la Resolución Miscelánea Fiscal.

3.6.- Documento emitido por el Instituto Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) con una antigüedad no mayor a 30 días naturales, en el que hará constar que el proveedor no tiene adeudo con el organismo, firmado por el representante legal en los términos del acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto de Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores del Estado por el que se emiten reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuento, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017.

3.7.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente perferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda “Documentación legal o Sobre 1”, de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del mismo sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O

CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE) de la persona que asiste.

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

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

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

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**) así como demás cartas y documentos solicitados, que se anexen a la misma invariablemente deberán estar impresos en papel original membretado del licitante, y deberán presentarse en **original y copia**, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-151-612/2020** dirigido a la convocante, **contener sello (obligatorio en caso de ser persona moral) y firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo la última hoja además, contener el nombre y puesto del representante legal del licitante, en caso de ser persona moral y encontrarse dentro del segundo sobre, en caso de no cumplir con estos requisitos, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. Todo en original y copia debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas (obligatorio en caso de ser persona moral) y debidamente firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral; **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo serán devueltas hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.**

4.1.3.- La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**), estarán debidamente capturadas **en formato Word** en 2 dispositivos **USB**, los cuales serán proporcionados por el licitante.

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

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

4.3.- **PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Será del día 01 de enero y hasta el 31 de diciembre de y se realizara en los inmuebles de la contratante señalados y conforme a los horarios establecidos en el **anexo 3.**

4.3.1.- El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal del Estado de Puebla, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando pendiente las cantidades máximas o en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.

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

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

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

4.6.1.- Los licitantes deberán presentar currículum en hoja membretada y sellada de la empresa que indiquen su experiencia mínima de 2 años en la prestación del servicio igual o similar al requerido de acuerdo con el anexo **B1**, **en el que se incluya:**

a) Copia simple de 2 (dos) facturas a su nombre y/o contratos expedidos por los mismos, celebrados durante los últimos años sin exceder de tres.

b) Un listado en formato libre donde se indique la relación de 3 (tres) clientes como mínimo que contengan nombre, domicilio y teléfono.

4.6.2.- Los licitantes deberán presentar currículum del personal en el que indique su experiencia mínima de 2 años.

4.6.2.1.- Contar con instalaciones preferentemente en la Ciudad de Puebla o en municipios aledaños en un radio máximo de 50 kilómetros, por lo que deberá presentar copia simple legible de comprobante de domicilio o contrato de arrendamiento con una antigüedad no mayor a 3 meses (copia simple legible).

4.6.3.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



técnica la marca y/o nombre del fabricante, además indicar la caducidad los productos ofertados conforme al **anexo 5** y mismo que deberá coincidir con el certificado del rastro TIF (Tipo de inspección federal).
Aplica para la partida 1.

4.6.3.1.- Los Licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca y/o nombre del distribuidor en caso de que aplique, además indicar la caducidad los productos ofertados, conforme al **anexo 10**.
Aplica para la partida 2.

4.6.3.2.- Los Licitantes deberán indicar en su propuesta técnica el peso y tamaño de cada uno de los productos conforme al **anexo 14**. **Aplica para la partida 3.**

4.6.3.3.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca ofertada y/o nombre del fabricante, así como la presentación del producto ofertado conforme al **anexo 19**. **Aplica para la partida 4.**

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

(Partida 1).

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

b) A que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.

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

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

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

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

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

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

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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

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

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

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

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

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

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

q) A no realizar proposiciones escaladas de precios.

(Partida 2)

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

b) A que las frutas y verduras serán transportados en un mínimo en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.

c) A que el personal que realizara 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:

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

p) A realizar el canje al 100% de productos que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos, los cuales serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 2 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los productos.

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

(Partida 3).

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

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

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

d) A que el personal que realizara 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).

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

* Gafete de identificación.

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

f) A permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 3 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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.

r) 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.

s) 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.

t) 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)

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

v) A no subcontratar los servicios.

(Partida 4).

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

b) A que los alimentos serán transportados en vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, (camioneta con cámara frigorífica para hielo y productos lácteos) la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.

c) A que el personal que realizara 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, abarrotes y pan blanco, en cuanto a:

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

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

- Insectos.
- Roedores.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

contratante.

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

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

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

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

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

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

s) A no subcontratar los servicios.



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

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

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

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

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

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños,

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

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

(Partida 1).

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

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

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

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

(Partida 2).

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



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

(Partida 3).

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

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

(Partida 4).

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

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

(Partida 1)

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

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

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

(Partida 2 y 4).

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

(Partida 3).

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

4.6.8.- 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 lo siguiente:

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

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

4.6.9.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica lo siguiente:

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

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

Aplica para las partidas 1 y 2.

4.6.10.- Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica, Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente (copia simple legible). O carta compromiso (original) de inscribirse a dicho padrón en caso de resultar adjudicados, en un término no mayor a treinta días hábiles posteriores a la formalización del contrato.

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 dispositivos señalados en el punto **4.1.3.**

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

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

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

h) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente foliados, si carecen 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 **GESAL-151-612/2020**, debiendo contener **folio, sello (obligatorio en caso de ser persona moral) y firma en todas y cada una de las hojas, por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral, debiendo indicar, adicionalmente en la última hoja, el nombre del mismo. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

La propuesta económica del licitante, tomando como ejemplo el **ANEXO C**, deberá considerar cada uno de los puntos que aquí se enumeran debidamente capturados en dos dispositivos **USB**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

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

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

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

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

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

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

5.2.2.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la Declaración Anual 2019, con su respectivo Acuse de Recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última Declaración Provisional 2020 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la proposición.

5.2.3.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en sentido positivo, emitida por el SAT, con el sello o liga digital correspondiente, dicho documento deberá haber sido expedido dentro de los 30 días naturales previos a la presentación de propuestas.

5.2.4.- Los licitantes deberán presentar de manera informativa en su propuesta económica los **anexos 6, 11 y 20. Aplica para las partidas 1, 2 y 4.**

5.2.5.- Los licitantes deberán presentar de manera informativa en su propuesta económica el **anexo 15. Aplica para la partida 3.**

5.2.6.- El licitante deberá entregar el anexo (**precios de los productos en Excel en usb.**)

5.2.7.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, documento vigente con una antigüedad no mayor a 30 días naturales, expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar el licitante en la página www.imss.gob.mx.

5.2.8.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales, en él se hará constar que el licitante no tiene adeudos con el organismo, firmado por el representante legal; en términos del acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las reglas para la obtención de la Constancia de Situación Fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el diario oficial de la federación el 28 de junio de 2017.

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

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

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

6.3.- Se les informa a los licitantes participantes que, en la presente Licitación Pública podrán participar testigos sociales, en caso de que así lo determine la Secretaría de la Función Pública, de conformidad con lo previsto en el artículo 16 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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

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

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

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

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

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

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

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

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas a partir de la fecha de publicación y hasta el **VIERNES 04 DE DICIEMBRE DE 2020 HASTA LAS 17:00 HORAS**, mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato WORD), a través del correo electrónico

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda “**PREGUNTAS GESAL-151-612/2020 NOMBRE DEL LICITANTE**”) debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx

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

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

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

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

8.3.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las

preguntas, previamente al evento de Junta de Aclaraciones, de conformidad con el punto 8.1 de estas bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **MARTES 15 DE DICIEMBRE DE 2020, A LAS 16:00 HORAS, EN EL AUDITORIO DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicado en el sótano del domicilio de la Convocante.

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

9.3.- Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes. La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

9.4.- Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de sus propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

9.5.- Toda vez que la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante carezca de alguna información.

LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

**ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL
EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA.**

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

10.1.- FECHA Y HORA.- Este evento será el día **VIERNES 18 DE DICIEMBRE DE 2020, A LAS 10:00 HORAS, EN EL AUDITORIO DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicado en el sótano del domicilio de la Convocante, el registro se llevará a cabo **10 minutos antes de esa hora.**

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

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

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA.

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

DESARROLLO DEL EVENTO.

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

10.4.- Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, el Órgano Interno de Control y representantes del área Contratante.

10.5.- Se pasará lista de asistencia de los licitantes quienes deberán presentar, a través de sus

representantes debidamente acreditados los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA**, conforme a lo señalado en los puntos 3, 4 y 5 de estas bases.

10.6.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.

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

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

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

10.8.- 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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

finalizar.

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

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

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

11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

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

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

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

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

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **MIÉRCOLES 23 DE DICIEMBRE DE 2020, A LAS 100:00 HORAS, EN EL AUDITORIO DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicado en el sótano 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.



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIAS DE LAS ACTAS DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADAS.

14.- FALLO.

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

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

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

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

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

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

13.9.- Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con el Órgano Interno de Control y la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 88 y 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, comunicará el acta de fallo via correo electrónico, a los licitantes participantes, a partir de las **17:00 HORAS DEL LUNES 28 DE DICIEMBRE DE 2020 Y HASTA LOS PRÓXIMOS 5 DÍAS NATURALES.**

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

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

14.4.- Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de la misma, de no hacerlo, se da por entendido que fue recibida y comunicada para cualquier efecto.

ASPECTOS GENERALES:

15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.9.- Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contradiga.

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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 presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

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

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

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

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

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

16.3.- Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene 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 contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; lo anterior con fundamento en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las máximas sujetas en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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

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

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

17.2.- Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún participante porque sus precios

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



rebasen el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

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

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

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

17.6.- Por restricciones presupuestales de la CONTRATANTE.

al área contratante.

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

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

18.4.- Con fundamento en el artículo 128 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, la garantía de cumplimiento de contrato deberá presentarse a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes al que se firme, salvo que la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realice dentro del citado plazo.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del **Gobierno del Estado de Puebla**, por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA.**

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

La convocante conservará en custodia las garantías que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes salvo la de aquél a quien se hubiere adjudicado el contrato, la que se retendrá hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente y acredite haberla presentado

19.- CONTRATOS.

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

a) Garantía de cumplimiento de contrato (Original y dos copias simples legibles)

b) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales (Dos copias simples legibles)

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

d) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa (Dos copias simples legibles).

e) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal (Original para cotejo y dos copias simples legibles por ambos lados).

f) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses (Dos copias simples legibles).

g) Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente (copia simple legible) o carta compromiso de inscribirse a dicho padrón en caso de resultar adjudicado, en un término no mayor a treinta días hábiles (original).

h) Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente (Dos copias simples legibles y original para cotejo).

De acuerdo a lo dispuesto por la ley de ingresos del estado de puebla para el ejercicio fiscal 2020, Artículo 29 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II, los licitantes adjudicados que pretendan formalizar algún contrato, como proveedores y prestadores de servicios del Gobierno del Estado, deberán obtener de la Secretaría de Planeación y Finanzas, la Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales.

i) Documento vigente con una antigüedad no mayor a 30 días naturales, expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar el licitante adjudicado en la página www.imss.gob.mx.

j) Documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales en él se hará constar que el licitante adjudicado no tiene adeudos con el organismo, firmado por el representante legal; en términos del acuerdo del

H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el diario oficial de la federación el 28 de junio de 2017.

k) Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en sentido positivo, emitida por el SAT, con el sello o liga digital correspondiente, dicho documento deberá haber sido expedido dentro de los 30 días naturales previos a la firma del contrato.

Todos los documentos solicitados en este numeral, también deberán ser presentados en medio electrónico por medio de **CD o USB**

La documentación original será devuelta inmediatamente después de que se haya cotejado, a excepción de la garantía de cumplimiento.

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

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

19.3.- El Administrador del contrato, podrá solicitar la suspensión o cancelación del registro del licitante o proveedor en el Padrón respectivo e inhabilitarlo temporalmente para participar en procedimientos de adjudicación o celebrar contratos regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los casos de incumplimiento de las obligaciones contractuales y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios graves a la dependencia o entidad de que se trate; así



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

como aquéllos que entreguen bienes o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el artículo 136 de la ley en la materia.

20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

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

21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

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

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

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

21.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

siguiente manera:

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

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

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

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

22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- Se realizara en los inmuebles de la contratante señalados y conforme a los horarios establecidos en el **anexo 3**.

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

Teléfono para notificación: **(222) 2297000 ext. 5062**

22.3.- El **Administrador de Contrato** deberá supervisar la recepción de los bienes o la prestación del servicio, así mismo, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes a las adjudicantes e igualmente podrán solicitar a los servidores públicos de las mismas, los licitantes y los proveedores, todos los datos e informes relacionados con los actos de que se trate. Las Dependencias y Entidades estarán obligadas a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se presten los servicios o se hallen los bienes, así como a firmar los dictámenes que al efecto se levanten.



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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 se aplicarán por causas imputadas al licitante, cuando existan retrasos en el inicio de la prestación del servicio, o en las subsecuentes entregas conforme a:

El (2%) por el monto correspondiente a los servicios no iniciados o prestados del contrato (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, a partir del día siguiente, posterior a la fecha pactada para la entrega; mismo que será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito. Dicho documento deberá estar a nombre de: del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla, y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

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

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

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

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley. Las penas convencionales no podrán exceder el monto de la garantía otorgada.

24.- PAGO

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

| | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE | INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA. |
| R.F.C. | ISS810211CA0 (I,S,S,OCHO,UNO,CERO,DOS,UNO,UNO,C,A, CERO |
| DIRECCIÓN | Venustiano Carranza No. 810 Col. San Baltazar Campeche, Puebla, Pue. C.P. 72550 |

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

24.3.- Los pagos se realizarán en exhibiciones quincenales presentando solo 2 facturas por mes, dentro de los 20 días naturales siguientes a la entrega,

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



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 entregar el anexo (precios de los productos en **Excel en usb**).

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

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

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

24.6.- El licitante adjudicado deberá considerar en su factura la retención del 5 al millar por el derecho a que se refiere la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio Fiscal vigente.

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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

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

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



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

26.- INCONFORMIDADES.

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

ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 02 DE DICIEMBRE DE 2020

PEDRO ANAYA PERDOMO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

JGD/LRM



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
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 GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-151-612/2020**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-151-612/2020**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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

Página 34 de 147

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

| NOMBRE DEL LICITANTE | | | | SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIRIGIDA A: | | | | SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS |
| LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL | | | | GESAL-151-612/2020 |
| CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE: | | | | 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA |
| No. de Partida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Unidad de medida | Descripción General |
| 1 | 1 | 1 | SERVICIO | I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. La contratante requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias |
| 2 | 1 | 1 | SERVICIO | I. Descripción General del Servicio: La contratante 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, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias |
| 3 | 1 | 1 | SERVICIO | I.DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: La contratante requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el Servicio de abasto de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias. |
| 4 | 1 | 1 | SERVICIO | I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. La contratante requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarroses y pan blanco, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias |

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**

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
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 GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

| NOMBRE DEL LICITANTE: | | | | | | |
|-----------------------|-----------------|-----------------|------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| PARTIDA | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL SERVICIO | PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO | PERIODO DE GARANTÍA |
| 1 | | | SERVICIO | CONFORME AL ANEXO 1: | | |
| 2 etc | | | | | | |

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO 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 GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

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

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

| 1. INFORMACIÓN GENERAL | | |
|-----------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| NOMBRE DEL LICITANTE | | |
| RFC CON HOMOCLEAVE | | |
| DOMICILIO FISCAL | CALLE: | NÚMERO: |
| | COLONIA: | C.P. |
| | DELEGACIÓN O MUNICIPIO: | ENTIDAD FEDERATIVA: |
| TELÉFONOS | | |
| CORREO ELECTRÓNICO | | |
| NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL | | |

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

| 3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MÍNIMA DE 2 AÑOS). |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| |

| 4. 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 | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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

ATENTAMENTE

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO 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 GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

| NOMBRE DEL LICITANTE: | | | | | | |
|-----------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|
| PARTIDA | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | IMPORTE A CANTIDADES MÍNIMAS | IMPORTE A CANTIDADES MÁXIMAS |
| 1 | | | SERVICIO | | | |
| 2 etc | | | | | | |
| 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.”

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 presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada (obligatorio en caso de ser persona moral) en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
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 del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional **GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO 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.

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
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 del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a **CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. **GESAL-151-612/2020**, por el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

ANEXO F

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

| NOMBRE DEL LICITANTE | | |
|----------------------|------------|--|
| 1 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 2 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 3 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 4 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

ANEXO G

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL 2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

Fecha: _____

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

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

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno 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 lorena.ramirez@puebla.gob.mx mediante el presente documento denominado “FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO” debiendo asentar lugar, día y hora.

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

Procedimiento: GESAL-151-612/2020

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____

Hora: _____

ATENTAMENTE

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



ANEXO 1

| No. de Partida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Unidad de medida | Descripción General |
|----------------|-----------------|-----------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 1 | 1 | SERVICIO | <p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>La contratante requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>Será a partir del día 01 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2021.</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 y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal vía telefónica y/o correo electrónico o presencial, la cual será con entregas diarias, conforme al anexo 3, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- Las entregas deberán realizarse en los días y horarios establecidos en el Anexo 3.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo y embutidos, mismas que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la 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> |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <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> <p>d) Que el producto deberá estar totalmente fresco y del día para las carnes rojas y el pollo y con una caducidad mínima de 15 días naturales para embutidos visible en la etiqueta.</p> <p>2. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto sea mínimo en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>VI.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el Anexo 4 y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción siguiente, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>El proveedor deberá aceptar que una persona designada por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria para verificar los productos en cuanto a:</p> <p>- Tamaño.</p> |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <ul style="list-style-type: none">- Peso.- Frescura.- Calidad uniforme.- Características organolépticas (color, olor, textura)- Caducidad <p>Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mohos.- Materia extraña.- Manchas.- Magulladuras- Residuos de tierra- Presencia de fauna nociva.- Insectos.- Roedores. <p>A) CARNE BLANCA POLLO</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos en las cantidades descritas conforme al Anexo 2:</p> <p>1.- BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- 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. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- MUSLO DE POLLO 150 gramos cada pieza. Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel blanco o ligeramente amarillo sin plumas, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- MUSLO DE POLLO 100 gramos cada pieza: Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>2.- BISTECES DE CERDO de 50 gramos cada pieza.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>3.- CODILLO DE CERDO 120 gramos cada trozo.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>4.- COSTILLA DE CERDO 140 gramos cada trozo.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>5.- CHULETAS AHUMADAS MARIPOSA DE 140 gramos cada una: Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>6.- CHICHARRON DE CERDO Trozo grande por kilogramo.- Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Reg. S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>7.- FALDA DE CERDO POR Kilogramo: Características físicas: color: rosa pálido con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>8.- LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 gramos cada trozo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>9.- MANTECA DE CERDO POR Kilogramo.- Características físicas: color:</p> |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: solida firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 140 gramos cada trozo.- Características físicas: color rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>11.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 60 gramos cada trozo. Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>12.- PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 kilogramo por pieza sin hueso en caña.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>13.- PIERNA DE CERDO por kilogramo. Sin hueso en caña.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>14.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 Gramos cada una: Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rozado, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color. En presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>15.- MORTADELA PIEZA DE 4.5 KG PIEZA. Elaborado con carne de cerdo, verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de cerdo café, olor: agradable característico a carne de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de cerdo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>interior de agua, empaque integro original con sello TIF (Tipo de inspección federal, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C., Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>C) CARNE DE RES</p> <p>1.- BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO DE 120 gramos cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 gramos cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- CUETE DE RES DE 140 gramos cada trozo: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta sin grasa, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- CHULETAS DE ROAST BEEF 160 gramos cada una.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal)</p> <p>5.- FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS de 200 gramos cada una: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, el cual se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada, deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILOGRAMO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|---|---|---|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <ul style="list-style-type: none">- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.- Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. <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>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> <ol style="list-style-type: none">1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).2.- Aseo: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.3.- Gafete de identificación. <p>Si el proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de carnes rojas, pollo y embutidos.</p> <p>IX.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá demostrar que cuentan con domicilio preferentemente en la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km. Alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el sitio de entrega, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los pedidos de carnes rojas, pollo y embutidos, todos los productos sean de tamaño, peso y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (Conforme al anexo 4).</p> |
| 2 | 1 | 1 | SERVICIO | <p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>La contratante 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</p> |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>verduras para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>Será a partir del día 01 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2021.</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 y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitara los pedidos de forma semanal ya sea vía correo electrónico o presencial según anexo 7, 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 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> <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</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto sea mínimo en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura), la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar 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> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>9.- CALABACITA ITALIANA: Características físicas: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>11.- CEBOLLA CAMBRAY MANOJO GRANDE: Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>12.- CEBOLLA MORADA: Características físicas: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>13.- CILANTRO MANOJO GRANDE: Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>14.- COMINO MANOJO GRANDE. Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.</p> <p>15.- COL BLANCA: Características físicas: Su color deberá ser blanco con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>16.- COL MORADA: Características físicas: Su color deberá ser morada con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>17.- CHAMPIÑÓN JUMBO.- Características físicas: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>18.- CHAYOTE.- Características físicas: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.</p> <p>19.- CHILE JALAPEÑO.- Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>20.-CHILE POBLANO PARA RELLENAR.- Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>21.- CHILE SERRANO VERDE.- Características físicas: tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>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, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>29.- ESPINACAS MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas, grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>30.- FLOR DE CALABAZA. Características: Hojas frescas, grandes y colores amarillos y verde, tallos de color verde, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>31.- GERMEN DE ALFALFA.- Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>32.- GERMEN DE SOYA.- Características físicas: frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>33.- HIERBABUENA MANOJO GRANDE Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>34.- HOJA DE AGUACATE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>35.- HOJA SANTA. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>36.- JAMAICA.- Características físicas: Hojas frescas color guinda, sin manchas ni picaduras, sin residuos de tierra.</p> <p>37.- JÍCAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra.</p> <p>38.- JITOMATE BOLA. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.</p> <p>39.- JITOMATE SALADETT.- Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.</p> <p>40.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO: Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>41.- LECHUGA ROMANA.- Características físicas: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picadura de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>42.- LECHUGA LARGA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>43.- LECHUGA SANGRÍA.- Características físicas: Hojas frescas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>44.- LECHUGA ITALIANA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>45.- LECHUGA FRANCESA.- Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de, sin residuos de tierra y libre</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTÉS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>de humedad.</p> <p>46.- LIMÓN CON SEMILLA.- Características físicas: Frescos, verdes fuerte no duros y de tamaño normal, sin manchas.</p> <p>47.- NOPAL.- Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras.</p> <p>48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>49.- PAPA BLANCA.- Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>50.- PAPA CAMBRAY.- Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones.</p> <p>51.- PEPINO.- Características físicas: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin moho.</p> <p>52.- PEREJIL MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libres de insectos.</p> <p>53.- PIMIENTO 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>56.- PORO.- Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>57.- RABANO CAMBRAY.- Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>58.- ROMERO MANOJO GRANDE FRESCO.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente.</p> <p>59.- TOMATE VERDE.- Características físicas: fruto de color verde con cáscaras de apariencia seca y suelta, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, sin moho y sin hongos.</p> <p>60.- TOMILLO MANOJO GRANDE.- Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>61.- VERDOLAGAS MANOJOS GRANDES.- Características físicas: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>62.- ZANAHORIA.- Características físicas: tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de mallugar, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniformes, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>63.- CLAVO.- Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>64.- HOJA DE PLÁTANO.- Características físicas: Hoja larga de color verde brillante, fresca, ni rota, libre de picaduras de insectos, limpia.</p> <p>b) FRUTAS.</p> <p>1.- CIRUELA SANTA ROSA (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 mallugar. 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 ardas y libre de picaduras de insectos, sin mallugar. Temporada: abril a septiembre.</p> <p>3.- FRESA. (6 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 mallugar. Temporada: abril a junio.</p> <p>4.- MANGO MANILA. (6 MESES) - Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a octubre</p> <p>5.- DURAZNO MELOCOTÓN.- (4 meses).- Características físicas: Fruto de carne jugosa, dulce, de consistencia firme, sin manchas de humedad, que</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras, sin manchas.</p> <p>6.- GUAYABA EXTRA.- Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o mallugar, libre de picaduras de insectos, sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>7.- MANZANA GOLDEN.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>8.- MANZANA STARKING.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>9.- MELÓN CHINO.- Características físicas: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que 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 mallugar, 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 mallugar ni partes duras y libre de picaduras de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- PERA D'ANJOU.- Características físicas: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>13.- PIÑA DE 1RA GRANDE.- Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin mallugar. Temporada: Todo el año.</p> <p>14.- PLÁTANO MACHO.- Características físicas: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin mallugar, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>humedad y sin mohos Temporada: Todo el año.</p> <p>15.- PLATANO TABASCO.- Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos Temporada: Todo el año.</p> <p>16.- PLATANO DOMINICO.- Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos Temporada: Todo el año.</p> <p>17.- SANDIA.- Características físicas: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin mallugar y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>18.- PULPA DE TAMARINDO Características físicas: Apariencia fresca, liquido, de color homogéneo. Temporada: Todo el año.</p> <p>19.-TORONJA. 1RA.- Características físicas: De color amarillo pálido con tonalidades rojizas, cáscara delgada, lustrosa, firme al tacto, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>20.- UVA GLOBO. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color roja, deberá verse carnosa, Limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>21.- UVA VERDE SIN SEMILLA. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>22.- PULPAS DE FRUTAS.- Características físicas: Apariencia fresca, liquido, de color homogéneo.</p> <p>23.- MANZANA DE TEMPORADA.- Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático, libre de plagas, libre de picaduras de insectos, sin mallugar, color amarillo rojizo, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>24.- ARÁNDANOS: Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color rojo, deberá verse carnoso, Limpio, sin mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos.</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>Temporada: Todo el año.</p> <p>25.- 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.</p> <p>26.- CAÑA DE AZÚCAR (3 meses): Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulce, jugosas y duras, desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insecto, sin fauna nociva, sin moho, sin tierra. Temporada diciembre.</p> <p>27.- MANDARINA (6 MESES).- Características físicas: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin presentar magulladuras. Temporada: Septiembre a Diciembre.</p> <p>28.- TECOJOTE (1 mes). Características físicas: Fruto con cáscara color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos Temporada: Diciembre.</p> <p>29.- PERA LECHERA (6 MESES):Características físicas: Color uniforme, ni muy madura ni muy verde, sin golpes, sin humedad, libre de plagas, sin mallugar, libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. TEMPORADA: 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">-Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el anexo 9.-Que no sean del gramaje o tamaño o unidad de medida solicitado.-Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá. |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|---|---|---|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>-Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <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> <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.- Aseo: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>3.- Gafete de identificación.</p> <p>Si el proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de frutas y verduras.</p> <p>VIII.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con instalaciones preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de frutas y verduras, todos los productos sean del gramaje, tamaño, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) (Conforme al anexo 9).</p> |
| 3 | 1 | 1 | SERVICIO | <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>La contratante requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el Servicio de abasto de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la</p> |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>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: A partir del día 01 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2021.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: EL SERVICIO SE PROPORCIONARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS SIGUIENTES INMUEBLES:</p> <p>a) Hospital de Especialidades 5 de Mayo en el área de cocina del Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1. La contratante solicitará los pedidos de forma semanal, vía 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>3. La contratante informará al proveedor, a la firma del contrato las cantidades del primer abastecimiento vía correo electrónico o presencial.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. El proveedor deberá proporcionar la entrega del servicio de abasto de productos alimenticios de pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la cantidad que sea solicitada de los productos conforme al anexo 12.</p> <p>El proveedor deberá permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 3 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. 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) 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> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>c) Estar libres de materias extrañas adheridas a la superficie.</p> <p>d) Estar libres de huevecillos larvas, insectos, gusanos, moluscos.</p> <p>e) No presentar mohos y coloración no propia del producto.</p> <p>f) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>2. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>a) El proveedor deberá abastecer los productos alimenticios de pan artesanal, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>b) El proveedor deberá transportar el pan en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años, la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>A) Pan:</p> <p>1. Pan de dulce de harina integral de entre 11 a 17cm de longitud, con un peso de 80 a 120g, con una variedad de 36 diferentes panes en cada surtimiento diario, los cuales deberán ser conforme a las cantidades del anexo 12 y al pedido semanal que realice la contratante.</p> <p>Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2. Pan (torta) de harina integral 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 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 (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) 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 Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <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 de entre 11 a 12 cm de longitud y de entre 50 a 60 g 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 de harina tradicional de 20 a 21 cm de longitud de entre 80 a 90 g de peso, de harina tradicional.</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">- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.- Que sea de mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|---|---|---|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <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> <p>c) Gafete de identificación.</p> <p>Si el proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de pan artesanal.</p> |
| 4 | 1 | 1 | SERVICIO | <p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>La contratante requiere contratar mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el servicio de abasto de productos alimenticios de lácteos, abarrotes y pan blanco, para el Hospital de Especialidades 5 de Mayo, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>Será a partir del día 01 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2021.</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 y Estancia Infantil II en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.</p> <p>1.- La contratante solicitará los pedidos de forma semanal ya sea vía correo electrónico o presencial según anexo 17, las cantidades serán indicadas por la contratante con 1 día hábil antes de la entrega.</p> <p>2.- La entrega se realizará en los días y horarios establecidos en el anexo</p> |



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>17.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el servicio de abasto de productos alimenticios de 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 con una antigüedad máxima de 5 años, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva, (camioneta con cámara frigorífica para hielo y productos lácteos) la cual deberán comprobar presentando copia simple legible de la factura del vehículo, mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <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, aplica para todos los productos excepto.</p> <p>b) Empaque original, para todos los productos alimenticios, excepto las semillas, chiles, hojas secas, camarón seco y piloncillo serán aceptados en empaques realizados por el proveedor, ambos empaques deberán estar libres de alteraciones, perforaciones ó violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.</p> <p>2.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el anexo 18 y las características solicitadas propias de cada producto, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <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">- Tamaño.- Peso.- Frescura.- Calidad uniforme.- Características organolépticas (color, olor, textura) <p>Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Materia Mohos.- Manchas.- Residuos de tierra.- Presencia de fauna nociva.- Insectos.- Roedores. <p>VI. El proveedor deberá abastecer los productos en las cantidades por periodo conforme al anexo 16, deberán contar con las características que se enlistan a continuación conforme a los pedidos correspondientes y con una caducidad mínima de 15 días naturales, tomando en cuenta de manera general las siguientes:</p> <p>A) PRODUCTOS LÁCTEOS:</p> <p>1.- CREMA ESPESA ACIDA: Crema de leche de vaca acidificada, pasteurizada elaborada a base de crema leche de vaca con 25% grasa ácido cítrico, estabilizante (goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celuloa, de celulosa, goma de algarrobo, fosfato tricálcico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa) presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2.- CREMA LIGHT: Crema ligera de leche de vaca acidificada, pasteurizada, reducida en grasa elaborada con crema de leche vaca con 15% de grasa, concentrado de proteína de leche, ácido cítrico, estabilizante (gnetina, goma guar, goma de algarrobo, citrato de sodio, carboximetilcelulosa de sodio, alginato de sodio y fosfato disódico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa), presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3.- LACTOBACILOS: Producto a base de leche fermentada con lacto bacilos, elaborado con agua azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus casei Shirota 10°UFC/ml</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4.- LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: Producto a base de leche fermentada con lacto bacilos sin azúcar, elaborado con agua, fibra dietética (polidextrosa) 3.6% de leche descremada en polvo, fructosa, glucosa, fibra de soya, saborizante artificial, sucralosa (14mg/100g) y lactobacillus casei shirota 5X 10° UFC/ml SIN AZÚCAR presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto. Esta marca es la única que maneja la presentación solicitada.</p> <p>5.- MANTEQUILLA SIN SAL: Mantequilla de leche de vaca (100% leche de vaca) sin sal, elaborada con grasa de leche de vaca, sólidos de leche, lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, benzoato de sodio, sorbato de potasio como conservadores, vitamina A y D. presentación 1 kg. O su equivalente en porciones para llegar a 1kg. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>6.- QUESO AMARILLO: Queso tipo americano procesado pasteurizado con leche, elaborado mezcla de quesos(leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos y enzimas) agua grasa butírica, proteína láctea, sólidos de leche, citrato de sodio (regulador de acidez), leche descremada en polvo, saborizante natural, anaranjado alimentos 6 y anaranjado 5 (colorantes) proteína de leche 15.5% min grasa de leche 24% min humedad 48%, presentación empaque de 288g, (de 8 a 16 rebanadas o su equivalente). Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7.- QUESO AÑEJO: Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales, presentación 1kg, a granel, empaquetado en bolsa debidamente sellada. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8.- QUESO CREMA: Queso crema elaborado con leche entera y crema pasteurizada, sal yodada, goma de algarrobo, goma xantana, cultivos lácticos, cloruro de calcio y enzimas, contiene leche mínimo de grasa butírica 25% mínimo de proteínas 5.5% y máximo de humedad 63.61% sin conservadores, presentación de 190 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.</p> <p>9.- QUESO GOUDA: Queso gouda rebanado elaborado de leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos, cloruro de calcio, enzimas, betacarotenos, grasa butírica min 25% proteína mín 21%, humedad max 45% presentación empaque de 400 a 450 grs en rebanadas de 30 grs c/u. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>10.- QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso petit suisse con fresa bajo en grasa, fortificado con vitaminas y calcio, elaborado con leche entera</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>pasteurizada, solidos de leche preparado de fresa 12.5g (azúcar añadidos)(azúcar y fructosa) puré de fresa, almidón modificado fosfato tricalcico, saborizantes, maltodextrinas, ácido cítrico vitaminas (D y C), goma guar, carmín sorbato potásico y betacarotenos, inulina cuajo, leche y fresa, grasa de leche al 1.7%, presentación 168 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, olor agradable y sabor indistinto.</p> <p>11.- QUESO TIPO PANELA: Queso panela elaborado con leche entera pasteurizada de vaca proteína de leche 17% grasa de leche 20% humedad 57%, sin grasas vegetales, debe contener grasa butírica, sin almidones y sin conservadores, presentación de 400 grs. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>12.- QUESO TIPO MANCHEGO: Queso manchego rebanado elaborado con leche entera pasterizada de vaca, sal yodada, cloruro de calcio, enzimas, nitrato de potasio, carotenos naturales, cultivos lácticos, sorbato de potasio y Natamicina proteína de leche 22% min grasa de leche 26 % min humedad 44% max presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>13.- QUESO TIPO OAXACA: Queso Oaxaca, elaborado con de leche de entera pasteurizada de vaca , sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina, contiene leche proteína de leche 22% min grasa de leche 20 % min humedad 51% max queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma, presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras.</p> <p>14.- YOGURT LIGHT: yogurt natural con endulzantes bajo en grasa elaborado con leche parcialmente descremada pasteurizada, concentrado 5% (matodextrinas, almidón modificado, ácido cítrico, acesulfame k y sucralosa (21.6mg/100g), ácido láctico, sorbato de potasio y citrato de sodio), almidón modificado, y cultivos lácticos , grasa de leche 1.3% presentación 900 a 1 kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, sin azúcar, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>15.- YOGURT NATURAL: yogurt natural elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada, azúcar, almidón modificado, cultivos lácticos, grasa de leche 2.2% presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor natural.</p> <p>16.- YOGURT DE SABORES: yogur con durazno o fresa elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada 13% de preparado de fruta (durazno o fresa, azúcares, almidón modificado, saborizante, ácido cítrico, pectina, sorbato de potasio amarillo 6, amarillo 5, rojo 40, citrato de sodio y sucralosa (2mg/100g) azúcar, almidón modificado, sólidos de leche</p> |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>y cultivos lácticos, grasa d leche 2.2% , presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>17.- REQUESÓN SIN SAL: elaborado a base de suero de leche presentación 1kg. Características físicas: De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, a granel, empaquetado libre de hongos.</p> <p>18.- HELADO: Helado de grasa vegetal elaborado con sólidos de la leche rehidratados, azúcar, leche descremada rehidratada 10%, jarabe de glucosa, cocoa en polvo, esteres de propielenglicol de ácidos grasos, gomas (guar y carragenina), mono y dgliceridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y clorantes (carmín circunmina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 Lt. Características físicas: de color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>B) ABARROTES.</p> <p>1.- ADEREZO ITALIANO: presentación botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), olor dulce, sabor ácido, salado ó dulce, aceitoso y condimentado.</p> <p>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 tostado, 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 amoniaco, 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 400 a 440 gramos</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> <p>10.- CHILE CHIPOTLE SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>11.- CHILE GUAJILLO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>12.- CHILE MULATO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>13.- CHILE SERRANO SECO: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>14.- COMINO MANOJO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>15.- GARBANZO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>16.- HABA VERDE SECA: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>17.- HOJA PARA MIXIOTE: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.</p> <p>18.- HUEVO BLANCO: cascara limpio, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza, presentación cono con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg</p> <p>19.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que debe conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.</p> <p>20.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg</p> <p>21.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg (100 mts)</p> <p>22.- NUEZ PICADA: En mitades o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca y picada (no polvo), empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>23.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>24.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano.</p> <p>25.- PEPITA LIMPIA VERDE: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>26.- PILONCILLO: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg</p> <p>27.- CHILE PASILLA SECO. Limpio, sin signos de plaga libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>28.- PURÉ DE TOMATE: la lata/caja/bolsa debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, empacado en latas de 2,800 a 3 kg</p> <p>29.- CIRUELA PASA. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>30.- CHILE TABAQUERO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>31.- CHILE MORITA. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>32.- CHILE CASCABEL. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>34.- ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.</p> <p>35.- ACHIOTE EN PASTA. CAJA DE 100 gramos. Características físicas: polvo rojizo, olor picoso, sabor picoso.</p> <p>36.- BICARBONATO. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido.</p> <p>37.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.</p> <p>C) HIELO</p> <p>1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético libre de fauna nociva, presentación bolsa estéril de 5 kg.</p> <p>D) PAN BLANCO.</p> <p>1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 675gr. Embolsado y sellado</p> <p>2.- Pan blanco: pan de harina trigo en paquete de 640 gr. Embolsado y sellado</p> <p>3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 a 360gr. Embolsado y sellado</p> <p>4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 gr. Embolsado y sellado</p> <p>5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 a 540 gr. Embolsado y sellado</p> <p>6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 gr. Embolsado y sellado</p> |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>7.- Pan tostado de harina de trigo integral en paquete de 270 gr. Embolsado y sellado</p> <p>8.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 gr a 360 gr. Embolsado y sellado</p> <p>9.- Pan molido en paquete de 5 kilos. Embolsado y sellado</p> <p>10.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 10 a 12 piezas. Embolsado y sellado</p> <p>11.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 20 piezas. Embolsado y sellado</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>A) CANJE.</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">-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.-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.-En caso de que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</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> |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>VIII.- PERSONAL</p> <p>El personal que lleve a cabo el servicio deberá presentarse con:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre bocas, malla de pelo, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).2.- Aseado: uñas cortadas, cabello recogido, sin joyas.3.- Gafete de identificación. <p>Si el proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se recibirá el abasto de lácteos, abarrotes y pan blanco.</p> <p>IX.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un término de 2 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>Los licitantes deberán demostrar que cuentan con domicilio preferentemente en la Ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la Ciudad de Puebla.</p> <p>La contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada carga de los lotes de lácteos, abarrotes y pan blanco, que los productos sean de peso y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor, textura y temperatura) (Conforme al anexo 18).</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 2

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS

POLLO

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MIN. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MAX. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. GLOBAL | CONSUMO MAX. GLOBAL |
|---------|---------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 | BISTECES DE PECHUGA APLANA DA 120 GRS. CADA PIEZA | KG | 0 | 0 | 56 | 12 | 0 | 0 | 90 | 19 | 0 | 0 | 672 | 144 | 0 | 0 | 1,075 | 230 | 816 | 1,306 |
| 2 | GUACAL DE POLLO CON ALAS | KG | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 29 | 0 | 18 | 29 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------|----|----|----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|-------|-----|-----|-----|-------|-----|-------|-------|
| 3 | MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA | KG | 0 | 0 | 86 | 17 | 0 | 0 | 138 | 27 | 0 | 0 | 1,032 | 204 | 0 | 0 | 1,651 | 326 | 1,236 | 1,978 |
| 4 | MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA | KG | 16 | 14 | 0 | 0 | 26 | 22 | 0 | 0 | 192 | 168 | 0 | 0 | 307 | 269 | 0 | 0 | 360 | 576 |
| 5 | PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA | KG | 36 | 40 | 101 | 0 | 58 | 64 | 162 | 0 | 432 | 480 | 1,212 | 0 | 691 | 768 | 1,939 | 0 | 2,124 | 3,398 |
| 6 | PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA | KG | 0 | 0 | 88 | 17 | 0 | 0 | 141 | 27 | 0 | 0 | 1,056 | 204 | 0 | 0 | 1,690 | 326 | 1,260 | 2,016 |
| 7 | PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA | KG | 16 | 16 | 0 | 0 | 26 | 26 | 0 | 0 | 192 | 192 | 0 | 0 | 307 | 307 | 0 | 0 | 384 | 614 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|-----|-----|
| 8 | MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG. | KG | 0 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0 | 27 | 0 | 0 | 0 | 204 | 0 | 0 | 0 | 326 | 0 | 204 | 326 |
|---|------------------------------------|----|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|-----|-----|

CERDO

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA (PRESENTACIÓN) | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MIN. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MAX. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. GLOBAL | CONSUMO MAX. GLOBAL |
|---------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 | BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA | KG | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 230 | 0 | 144 | 230 |
| 2 | BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA | KG | 8 | 10 | 0 | 0 | 13 | 16 | 0 | 0 | 96 | 120 | 0 | 0 | 154 | 192 | 0 | 0 | 216 | 346 |
| 3 | CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA | KG | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 58 | 0 | 36 | 58 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | TROZO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------------|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|------------|
| 4 | COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO | KG | 0 | 0 | 23 | 14 | 0 | 0 | 37 | 22 | 0 | 0 | 276 | 168 | 0 | 0 | 442 | 269 | 444 | 710 |
| 5 | CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA | KG | 0 | 0 | 8 | 3 | 0 | 0 | 13 | 5 | 0 | 0 | 96 | 36 | 0 | 0 | 154 | 58 | 132 | 211 |
| 6 | CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO | KG | 0 | 0 | 4 | 5 | 0 | 0 | 6 | 8 | 0 | 0 | 48 | 60 | 0 | 0 | 77 | 96 | 108 | 173 |
| 7 | FALDA DE CERDO POR KILO | KG | 8 | 10 | 0 | 0 | 13 | 16 | 0 | 0 | 96 | 120 | 0 | 0 | 154 | 192 | 0 | 0 | 216 | 346 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------------|-------|---|----|----|---|----|----|----|---|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|
| 8 | LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 GRS CADA TROZO | KG | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 230 | 0 | 144 | 230 |
| 9 | MANTECA DE CERDO POR KILO | KG | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 24 | 12 | 0 | 0 | 38 | 19 | 36 | 58 |
| 10 | MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO | KG | 0 | 0 | 24 | 3 | 0 | 0 | 38 | 5 | 0 | 0 | 288 | 36 | 0 | 0 | 461 | 58 | 324 | 518 |
| 11 | MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO | KG | 6 | 10 | 0 | 0 | 10 | 16 | 0 | 0 | 72 | 120 | 0 | 0 | 115 | 192 | 0 | 0 | 192 | 307 |
| 12 | PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS | PIEZA | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 | 6 | 3 | 0 | 0 | 48 | 24 | 0 | 0 | 77 | 38 | 72 | 115 |
| 13 | PIERNA DE CERDO POR KILO | KG | 6 | 10 | 0 | 0 | 10 | 16 | 0 | 0 | 72 | 120 | 0 | 0 | 115 | 192 | 0 | 0 | 192 | 307 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------------------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|---|----|----|----|---|----|-----|
| 14 | TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA | KG | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 0 | 24 | 24 | 24 | 0 | 38 | 38 | 38 | 0 | 72 | 115 |
| 15 | MORTA DELA PIEZA DE 4.5. KG | PIEZA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 12 | 19 |

RES

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC.. | CONSUMO MIN. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MAX. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. GLOBAL | CONSUMO MAX. GLOBAL |
|---------|------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 | BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA | KG | 0 | 0 | 92 | 0 | 0 | 0 | 147 | 0 | 0 | 0 | 1,104 | 0 | 0 | 0 | 1,766 | 0 | 1,104 | 1,766 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | UNA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------------------|----|---|---|----|---|---|---|----|----|---|---|-----|----|---|---|-----|-----|-----|-----|
| 2 | CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA | KG | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 77 | 0 | 48 | 77 |
| 3 | CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO | KG | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 230 | 0 | 144 | 230 |
| 4 | CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA | KG | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 11 | 0 | 0 | 0 | 84 | 0 | 0 | 0 | 134 | 0 | 84 | 134 |
| 5 | FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA | KG | 0 | 0 | 22 | 6 | 0 | 0 | 35 | 10 | 0 | 0 | 264 | 72 | 0 | 0 | 422 | 115 | 336 | 538 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-----|-----|-------|
| 6 | MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO | KG | 0 | 0 | 56 | 16 | 0 | 0 | 90 | 26 | 0 | 0 | 672 | 192 | 0 | 0 | 1,075 | 307 | 864 | 1,382 |
| 7 | TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO | KG | 36 | 40 | 0 | 0 | 58 | 64 | 0 | 0 | 432 | 480 | 0 | 0 | 691 | 768 | 0 | 0 | 912 | 1,459 |
| 8 | FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO | KG | 6 | 8 | 0 | 0 | 10 | 13 | 0 | 0 | 72 | 96 | 0 | 0 | 115 | 154 | 0 | 0 | 168 | 269 |

EMBUTIDOS

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MIN. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. MENSUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MAX. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MIN. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE H.ESPEC. | CONSUMO MAX. DEL PERIODO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. GLOBAL | CONSUMO MAX. GLOBAL |
|---------|--------------------------------|-----------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 | CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO | KG | 2 | 4 | 5 | 5 | 3 | 6 | 8 | 8 | 24 | 48 | 60 | 60 | 38 | 77 | 96 | 96 | 192 | 307 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------------|---------------|
| 2 | LONGA NIZA PIEZA POR KILO | KG | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | 60 | 60 | 0 | 0 | 96 | 96 | 120 | 192 |
| 3 | JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS. | PIEZA | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 29 | 29 | 0 | 0 | 216 | 216 | 0 | 0 | 346 | 346 | 432 | 691 |
| 4 | JAMON DE PAVO POR KILO | KG | 36 | 40 | 0 | 0 | 58 | 64 | 0 | 0 | 432 | 480 | 0 | 0 | 691 | 768 | 0 | 0 | 912 | 1,459 |
| 5 | QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS | PIEZA | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | 19 | 19 | 24 | 38 |
| 6 | SALCHIC HA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA | PIEZA | 280 | 300 | 448 | 448 | 448 | 480 | 717 | 717 | 3,360 | 3,600 | 5,376 | 5,376 | 5,376 | 5,760 | 8,602 | 8,602 | 17,712 | 28,339 |



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

ANEXO 3

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

LUGARES DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES 5 DE MAYO:** 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 PATRICIA AGUIRRE AYALA. TELÉFONO: 5-51-02-00 EXT. 1303.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

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

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

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 4

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

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

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

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



ANEXO 5

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS

POLLO

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA | CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL | CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL | MARCA | DISTRIBUIDOR | Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE (EN CASO DE QUE APLIQUE) | CADUCIDAD |
|---------|------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|---------------------------------|-------|--------------|----------------------------------------------------|-----------|
| 1 | BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA | KG | 816 | 1306 | | | | |
| 2 | GUACAL DE POLLO CON ALAS | KG | 18 | 29 | | | | |
| 3 | MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA | KG | 1236 | 1978 | | | | |
| 4 | MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA | KG | 360 | 576 | | | | |
| 5 | PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA | KG | 2124 | 3398 | | | | |
| 6 | PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA | KG | 1260 | 2016 | | | | |
| 7 | PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA | KG | 384 | 614 | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|----|-----|-----|--|--|--|--|
| 8 | MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG. | KG | 204 | 326 | | | | |
|---|------------------------------------|----|-----|-----|--|--|--|--|

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 | 144 | 230 | | | | |
| 2 | BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA | KG | 216 | 346 | | | | |
| 3 | CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO | KG | 36 | 58 | | | | |
| 4 | COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO | KG | 444 | 710 | | | | |
| 5 | CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA | KG | 132 | 211 | | | | |
| 6 | CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO | KG | 108 | 173 | | | | |
| 7 | FALDA DE CERDO POR KILO | KG | 216 | 346 | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------------|-------|-----|-----|--|--|--|--|
| 8 | LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 GRS CADA TROZO | KG | 144 | 230 | | | | |
| 9 | MANTECA DE CERDO POR KILO | KG | 36 | 58 | | | | |
| 10 | MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO | KG | 324 | 518 | | | | |
| 11 | MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO | KG | 192 | 307 | | | | |
| 12 | PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS | PIEZA | 72 | 115 | | | | |
| 13 | PIERNA DE CERDO POR KILO | KG | 192 | 307 | | | | |
| 14 | TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA | KG | 72 | 115 | | | | |
| 15 | MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG | PIEZA | 12 | 19 | | | | |

RES

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA | CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL | CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL | MARCA | DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE (EN CASO DE QUE APLIQUE) | CADUCIDAD |
|---------|----------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|---------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 | BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA | KG | 1104 | 1766 | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------------------|----|-----|------|--|--|--|--|
| 2 | CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA | KG | 48 | 77 | | | | |
| 3 | CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO | KG | 144 | 230 | | | | |
| 4 | CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA | KG | 84 | 134 | | | | |
| 5 | FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA | KG | 336 | 538 | | | | |
| 6 | MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO | KG | 864 | 1382 | | | | |
| 7 | TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO | KG | 912 | 1459 | | | | |
| 8 | FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO | KG | 168 | 269 | | | | |

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 | 192 | 307 | | | | |
| 2 | LONGANIZA PIEZA POR KILO | KG | 120 | 192 | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------------------|-------|-------|-------|--|--|--|--|
| 3 | JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS. | PIEZA | 432 | 691 | | | | |
| 4 | JAMON DE PAVO POR KILO | KG | 912 | 1459 | | | | |
| 5 | QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS | PIEZA | 24 | 38 | | | | |
| 6 | SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA | PIEZA | 17712 | 28339 | | | | |



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

ANEXO 6

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS

| 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 | 816 | 1306 | | | | | |
| 2 | GUACAL DE POLLO CON ALAS | KG | 18 | 29 | | | | | |
| 3 | MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA | KG | 1236 | 1978 | | | | | |
| 4 | MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA | KG | 360 | 576 | | | | | |
| 5 | PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA | KG | 2124 | 3398 | | | | | |
| 6 | PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA | KG | 1260 | 2016 | | | | | |
| 7 | PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA | KG | 384 | 614 | | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------------|----|-----|-----|--|--|--|--|--|
| 8 | MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG. | KG | 204 | 326 | | | | | |
| 9 | BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA | KG | 144 | 230 | | | | | |
| 10 | BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA | KG | 216 | 346 | | | | | |
| 11 | CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO | KG | 36 | 58 | | | | | |
| 12 | COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO | KG | 444 | 710 | | | | | |
| 13 | CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA | KG | 132 | 211 | | | | | |
| 14 | CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO | KG | 108 | 173 | | | | | |
| 15 | FALDA DE CERDO POR KILO | KG | 216 | 346 | | | | | |
| 16 | LOMO DE CERDO TROZOS DE 120 GRS CADA TROZO | KG | 144 | 230 | | | | | |
| 17 | MANTECA DE CERDO POR KILO | KG | 36 | 58 | | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | |
|----|----------------------------------------------------|-------|------|------|--|--|--|--|--|
| 18 | MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO | KG | 324 | 518 | | | | | |
| 19 | MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO | KG | 192 | 307 | | | | | |
| 20 | PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS | PIEZA | 72 | 115 | | | | | |
| 21 | PIERNA DE CERDO POR KILO | KG | 192 | 307 | | | | | |
| 22 | TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA | KG | 72 | 115 | | | | | |
| 23 | MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG | PIEZA | 12 | 19 | | | | | |
| 24 | BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA | KG | 1104 | 1766 | | | | | |
| 25 | CECINA ENCHILADA BISTECES DE 120 GRS CADA UNA | KG | 48 | 77 | | | | | |
| 26 | CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO | KG | 144 | 230 | | | | | |
| 27 | CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA | KG | 84 | 134 | | | | | |

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------------------------|-------|-------|-------|--|--|--|--|--|
| 28 | FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA | KG | 336 | 538 | | | | | |
| 29 | MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO | KG | 864 | 1382 | | | | | |
| 30 | TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO | KG | 912 | 1459 | | | | | |
| 31 | FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO | KG | 168 | 269 | | | | | |
| 32 | CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO | KG | 192 | 307 | | | | | |
| 33 | LONGANIZA PIEZA POR KILO | KG | 120 | 192 | | | | | |
| 34 | JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS. | PIEZA | 432 | 691 | | | | | |
| 35 | JAMON DE PAVO POR KILO | KG | 912 | 1459 | | | | | |
| 36 | QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS | PIEZA | 24 | 38 | | | | | |
| 37 | SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA | PIEZA | 17712 | 28339 | | | | | |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | |
| IVA | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES

ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO

PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL

SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 7

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: V E R D U R A S

| 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 Mínima mensual Centros de Enfermedades Respiratorias | Cantidad Máxima Mensual Estancia Infantil 1 | Cantidad Máxima Mensual Estancia Infantil 2 | Cantidad Máxima mensual Hospital de E. 5 de Mayo. | Cantidad Máxima mensual Centros de Enfermedades Respiratorias | 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 Mínima del periodo Centros de Enfermedades Respiratorias | Cantidad Máxima del periodo Estancia Infantil 1 | Cantidad Máxima del periodo Estancia Infantil 2 | Cantidad Máxima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo. | Cantidad Máxima del periodo Centros de Enfermedades Respiratorias | Consumo mínimo global por el periodo | Consumo máximo global por el periodo |
|-------------------------|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Acelga manojo grande | Kilogramo | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 | 0 | 0 | 96 | 0 | 0 | 0 | 154 | 0 | 96 | 154 |
| Aguacate hass extra | Kilogramo | 2 | 4 | 24 | 10 | 3 | 6 | 38 | 16 | 24 | 48 | 288 | 120 | 38 | 77 | 461 | 192 | 480 | 768 |
| Ajo gigante | Kilogramo | 2 | 2 | 10 | 1 | 3 | 3 | 16 | 2 | 24 | 24 | 120 | 12 | 38 | 38 | 192 | 19 | 180 | 288 |
| Albahaca monojo grandes | Kilogramo | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 12 | 19 |
| Apio | Kilogramo | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 | 192 | 0 | 120 | 192 |
| Betabel | Kilogramo | 2 | 0 | 8 | 0 | 3 | 0 | 13 | 0 | 24 | 0 | 96 | 0 | 38 | 0 | 154 | 0 | 120 | 192 |
| Brocoli | Kilogramo | 6 | 8 | 16 | 0 | 10 | 13 | 26 | 0 | 72 | 96 | 192 | 0 | 115 | 154 | 307 | 0 | 360 | 576 |
| Calabacita redonda | Kilogramo | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 | 461 | 0 | 288 | 461 |
| Calabacita italiana | Kilogramo | 28 | 32 | 96 | 0 | 45 | 51 | 154 | 0 | 336 | 384 | 1152 | 0 | 538 | 614 | 1843 | 0 | 1872 | 2995 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES

ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO

PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL

SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|-------------|
| Cebolla blanca limpia | Kilogramo | 8 | 10 | 38 | 0 | 13 | 16 | 61 | 0 | 96 | 120 | 456 | 0 | 154 | 192 | 730 | 0 | 672 | 1075 |
| Cebolla cambray manojo grande | Kilogramo | 0 | 0 | 28 | 0 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 0 | 336 | 0 | 0 | 0 | 538 | 0 | 336 | 538 |
| Cebolla morada | Kilogramo | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 24 | 38 |
| Cilantro manojo grande | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 5 | 0 | 1 | 1 | 8 | 0 | 6 | 6 | 60 | 0 | 10 | 10 | 96 | 0 | 72 | 115 |
| Comino manojo grande | kilogramo | 0.5 | 0.5 | 0.5 | | 1 | 1 | 1 | 0 | 6 | 6 | 6 | 0 | 10 | 10 | 10 | 0 | 18 | 29 |
| Col blanca | Kilogramo | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | 60 | 60 | 0 | 0 | 96 | 96 | 120 | 192 |
| Col morada | Kilogramo | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | 60 | 60 | 0 | 0 | 96 | 96 | 120 | 192 |
| Champiñon Jumbo | Kilogramo | 0 | 0 | 56 | 16 | 0 | 0 | 90 | 26 | 0 | 0 | 672 | 192 | 0 | 0 | 1075 | 307 | 864 | 1382 |
| Chayote | Kilogramo | 20 | 24 | 192 | 0 | 32 | 38 | 307 | 0 | 240 | 288 | 2304 | 0 | 384 | 461 | 3686 | 0 | 2832 | 4531 |
| Chille jalapeño | Kilogramo | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 115 | 0 | 72 | 115 |
| Chile poblano para rellenar | Kilogramo | 0 | 0 | 32 | 20 | 0 | 0 | 51 | 32 | 0 | 0 | 384 | 240 | 0 | 0 | 614 | 384 | 624 | 998 |
| Chile serrano verde | Kilogramo | 0 | 0 | 3 | 1.5 | 0 | 0 | 5 | 2 | 0 | 0 | 36 | 18 | 0 | 0 | 58 | 29 | 54 | 86 |
| Chile habanero | Kilogramo | 0 | 0 | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 6 | 10 |
| Chicharo limpio | Kilogramo | 6 | 6 | 0 | 0 | 10 | 10 | 0 | 0 | 72 | 72 | 0 | 0 | 115 | 115 | 0 | 0 | 144 | 230 |
| Eneldo | Kilogramo | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 12 | 19 |
| Ejote | Kilogramo | 4 | 4 | 80 | 16 | 6 | 6 | 128 | 26 | 48 | 48 | 960 | 192 | 77 | 77 | 1536 | 307 | 1248 | 1997 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES

ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO

PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL

SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|------|-----|------|------|------|-----|-------------|-------------|
| Elote | Pieza | 0 | 0 | 16 | 16 | 0 | 0 | 26 | 26 | 0 | 0 | 192 | 192 | 0 | 0 | 307 | 307 | 384 | 614 |
| Elote en grano limpio | Kilogramo | 4 | 4 | 18 | 0 | 6 | 6 | 29 | 0 | 48 | 48 | 216 | 0 | 77 | 77 | 346 | 0 | 312 | 499 |
| Epazote manojo grande | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 3 | 0 | 1 | 1 | 5 | 0 | 6 | 6 | 36 | 0 | 10 | 10 | 58 | 0 | 48 | 77 |
| Espinacas manojo grande | Kilogramo | 2 | 4 | 12 | 4 | 3 | 6 | 19 | 6 | 24 | 48 | 144 | 48 | 38 | 77 | 230 | 77 | 264 | 422 |
| Flor de calabaza | Kilogramo | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 77 | 0 | 48 | 77 |
| Germen de alfalfa | Kilogramo | 2 | 4 | 4 | 1 | 3 | 6 | 6 | 2 | 24 | 48 | 48 | 12 | 38 | 77 | 77 | 19 | 132 | 211 |
| Germen de soya | Kilogramo | 0 | 0 | 6 | 2 | 0 | 0 | 10 | 3 | 0 | 0 | 72 | 24 | 0 | 0 | 115 | 38 | 96 | 154 |
| Hierbabuena manojo grande | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 1 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 6 | 6 | 12 | 0 | 10 | 10 | 19 | 0 | 24 | 38 |
| Hoja de aguacate | Kilogramo | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 12 | 19 |
| Hoja santa | Kilogramo | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 12 | 19 |
| Jamaica | Kilogramo | 4 | 4 | 10 | 0 | 6 | 6 | 16 | 0 | 48 | 48 | 120 | 0 | 77 | 77 | 192 | 0 | 216 | 346 |
| Jicama | Kilogramo | 6 | 10 | 6 | 0 | 10 | 16 | 10 | 0 | 72 | 120 | 72 | 0 | 115 | 192 | 115 | 0 | 264 | 422 |
| Jitomate Bola | Kilogramo | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 | 192 | 0 | 120 | 192 |
| Jitomate saladett | Kilogramo | 72 | 80 | 240 | 20 | 115 | 128 | 384 | 32 | 864 | 960 | 2880 | 240 | 1382 | 1536 | 4608 | 384 | 4944 | 7910 |
| Laurel manojo grande fresco | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 1 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 6 | 6 | 12 | 0 | 10 | 10 | 19 | 0 | 24 | 38 |
| Lechuga romana | Pieza | 8 | 15 | 48 | 8 | 13 | 24 | 77 | 13 | 96 | 180 | 576 | 96 | 154 | 288 | 922 | 154 | 948 | 1517 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES

ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO

PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL

SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|-------------|
| Lechuga larga | Pieza | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 77 | 0 | 48 | 77 |
| Lechuga Sangria | Pieza | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 | 6 | 3 | 0 | 0 | 48 | 24 | 0 | 0 | 77 | 38 | 72 | 115 |
| Lechuga Italiana | Pieza | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 | 6 | 3 | 0 | 0 | 48 | 24 | 0 | 0 | 77 | 38 | 72 | 115 |
| Lechuga francesa | Pieza | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 | 6 | 3 | 0 | 0 | 48 | 24 | 0 | 0 | 77 | 38 | 72 | 115 |
| Limón con semilla | Kilogramo | 14 | 10 | 16 | 0 | 22 | 16 | 26 | 0 | 168 | 120 | 192 | 0 | 269 | 192 | 307 | 0 | 480 | 768 |
| Nopal | Kilogramo | 4 | 6 | 64 | 16 | 6 | 10 | 102 | 26 | 48 | 72 | 768 | 192 | 77 | 115 | 1229 | 307 | 1080 | 1728 |
| Orégano manojo grande | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 1 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 6 | 6 | 12 | 0 | 10 | 10 | 19 | 0 | 24 | 38 |
| Papa blanca | Kilogramo | 36 | 40 | 144 | 0 | 58 | 64 | 230 | 0 | 432 | 480 | 1728 | 0 | 691 | 768 | 2765 | 0 | 2640 | 4224 |
| Papa cambray | Kilogramo | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 115 | 0 | 72 | 115 |
| Pepino | Kilogramo | 12 | 16 | 12 | 0 | 19 | 26 | 19 | 0 | 144 | 192 | 144 | 0 | 230 | 307 | 230 | 0 | 480 | 768 |
| Perejil manojo grande | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 2 | 0 | 1 | 1 | 3 | 0 | 6 | 6 | 24 | 0 | 10 | 10 | 38 | 0 | 36 | 58 |
| Pimiento morron rojo | Kilogramo | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 | 461 | 0 | 288 | 461 |
| Pimiento morron verde | Kilogramo | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 | 461 | 0 | 288 | 461 |
| Pimiento morron amarillo | Kilogramo | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 | 461 | 0 | 288 | 461 |
| Porro | Kilogramo | 1 | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 | 3 | 0 | 12 | 12 | 24 | 0 | 19 | 19 | 38 | 0 | 48 | 77 |
| Rábano cambray | Kilogramo | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 58 | 0 | 36 | 58 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES

ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO

PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL

SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|------|------|
| Romero manojo grande fresco | Kilogramo | 0 | 0 | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 6 | 10 |
| Tomate Verde | Kilogramo | 22 | 24 | 80 | 16 | 35 | 38 | 128 | 26 | 264 | 288 | 960 | 192 | 422 | 461 | 1536 | 307 | 1704 | 2726 |
| Tomillo manojo grande | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 6 | 6 | 12 | 12 | 10 | 10 | 19 | 19 | 36 | 58 |
| Verdolagas manojos grande | Manojo | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 192 | 0 | 0 | 0 | 307 | 0 | 192 | 307 |
| Zanahoria | Kilogramo | 26 | 28 | 224 | 0 | 42 | 45 | 358 | 0 | 312 | 336 | 2688 | 0 | 499 | 538 | 4301 | 0 | 3336 | 5338 |
| Clavo | Kilogramo | 0.5 | 0.5 | 0 | | 1 | 1 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 10 | 10 | 0 | 0 | 12 | 19 |
| Hoja de platano | pieza | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 24 | 12 | 0 | 0 | 38 | 19 | 36 | 58 |

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 mensual CER | Cantidad Máxima Mensual Estancia 1 | Cantidad Máxima Mensual Estancia 2 | Cantidad Máxima mensual Hospital de E. 5 de Mayo. | Cantidad Máxima mensual Centro de Enfermedades Respiratorias | Cantidad Mínima del periodo Estancia 1 | Cantidad Mínima del periodo Estancia 2 | Cantidad Mínima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo. | Cantidad Mínima del periodo Centro de Enfermedades Respiratorias | Cantidad Máxima del periodo Estancia 1 | Cantidad Máxima del periodo Estancia 2 | Cantidad máxima del periodo Hospital de E. 5 de Mayo. | Cantidad máxima del periodo Centro de Enfermedades Respiratorias | Consumo mínimo global por el periodo | Consumo máximo global por el periodo |
|-----------------------------|------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Ciruela Santarosa (6 meses) | Kilogramo | 0 | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 80 | 0 | 0 | 0 | 300 | 0 | 0 | 0 | 480 | 0 | 300 | 480 |
| Durazno amarillo (6 meses) | Kilogramo | 0 | 8 | 50 | 16 | 0 | 13 | 80 | 26 | 0 | 48 | 300 | 96 | 0 | 77 | 480 | 154 | 444 | 710 |
| Fresa (6 meses) | Kilogramo | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 77 | 0 | 48 | 77 |
| Mango manila (6 meses) | Kilogramo | 20 | 24 | 50 | 16 | 32 | 38 | 80 | 26 | 120 | 144 | 300 | 96 | 192 | 230 | 480 | 154 | 660 | 1056 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES

ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO

PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL

SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------|----|----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|-------------|
| Durazno Melocotón (4 meses) | Kilogramo | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 | 0 | 128 | 0 | 0 | 0 | 205 | 0 | 128 | 205 |
| Guayaba extra | Kilogramo | 16 | 18 | 96 | 16 | 26 | 29 | 154 | 26 | 192 | 216 | 1152 | 192 | 307 | 346 | 1843 | 307 | 1752 | 2803 |
| Manzana golden | Kilogramo | 28 | 32 | 160 | 0 | 45 | 51 | 256 | 0 | 336 | 384 | 1920 | 0 | 538 | 614 | 3072 | 0 | 2640 | 4224 |
| Manzana Starking | Kilogramo | 0 | 0 | 160 | 0 | 0 | 0 | 256 | 0 | 0 | 0 | 1920 | 0 | 0 | 0 | 3072 | 0 | 1920 | 3072 |
| Melón chino | Kilogramo | 44 | 48 | 70 | 8 | 70 | 77 | 112 | 13 | 528 | 576 | 840 | 96 | 845 | 922 | 1344 | 154 | 2040 | 3264 |
| Naranja para jugo | Kilogramo | 40 | 36 | 50 | 0 | 64 | 58 | 80 | 0 | 480 | 432 | 600 | 0 | 768 | 691 | 960 | 0 | 1512 | 2419 |
| Papaya maradol | Kilogramo | 44 | 48 | 110 | 0 | 70 | 77 | 176 | 0 | 528 | 576 | 1320 | 0 | 845 | 922 | 2112 | 0 | 2424 | 3878 |
| Pera d'anjou | Kilogramo | 6 | 8 | 90 | 16 | 10 | 13 | 144 | 26 | 72 | 96 | 1080 | 192 | 115 | 154 | 1728 | 307 | 1440 | 2304 |
| Piña de 1a. Grande | Pieza | 4 | 6 | 30 | 16 | 6 | 10 | 48 | 26 | 48 | 72 | 360 | 192 | 77 | 115 | 576 | 307 | 672 | 1075 |
| Plátano macho | Kilogramo | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 | 192 | 0 | 120 | 192 |
| Plátano tabasco | Kilogramo | 28 | 32 | 60 | 0 | 45 | 51 | 96 | 0 | 336 | 384 | 720 | 0 | 538 | 614 | 1152 | 0 | 1440 | 2304 |
| Plátano dominico | Kilogramo | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 360 | 0 | 0 | 0 | 576 | 0 | 360 | 576 |
| Sandía | Kilogramo | 30 | 40 | 70 | 16 | 48 | 64 | 112 | 26 | 360 | 480 | 840 | 192 | 576 | 768 | 1344 | 307 | 1872 | 2995 |
| Pulpa de tamarindo | Litros | 16 | 8 | 20 | 0 | 26 | 13 | 32 | 0 | 192 | 96 | 240 | 0 | 307 | 154 | 384 | 0 | 528 | 845 |
| Toronja 1ra | Kilogramo | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 192 | 0 | 0 | 0 | 307 | 0 | 192 | 307 |
| Uva globo | Kilogramo | 6 | 8 | 50 | 0 | 10 | 13 | 80 | 0 | 72 | 96 | 600 | 0 | 115 | 154 | 960 | 0 | 768 | 1229 |
| Uva verde sin semilla | Kilogramo | 6 | 8 | 30 | 0 | 10 | 13 | 48 | 0 | 72 | 96 | 360 | 0 | 115 | 154 | 576 | 0 | 528 | 845 |
| Pulpas de frutas | Litros | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 240 | 0 | 0 | 0 | 384 | 0 | 240 | 384 |
| Manzana de temporada | Kilogramo | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 240 | 0 | 0 | 0 | 384 | 0 | 240 | 384 |
| Arandanos | Kilogramo | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | 19 | 19 | 24 | 38 |
| Tunas (6 meses) | Kilogramo | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 | 240 | 0 | 0 | 0 | 384 | 0 | 240 | 384 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|------------|------------|
| Caña de azucar 3 meses | Kilogramo | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 24 | 38 |
| Mandarina (6 meses) | Kilogramo | 32 | 36 | 50 | 16 | 51 | 58 | 80 | 26 | 128 | 144 | 200 | 64 | 205 | 230 | 320 | 102 | 536 | 858 |
| Tecojote (1 mes) | Kilogramo | 0 | 0 | 8 | 4 | 0 | 0 | 13 | 6 | 0 | 0 | 8 | 4 | 0 | 0 | 13 | 6 | 12 | 19 |
| Pera Lechera (6 meses) | Kilogramo | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 180 | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 180 | 288 |



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

ANEXO 8

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS

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 Patricia Aguirre Ayala. Teléfono: 5-51-02-00 ext. 1303.

HORARIO:

| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|
| Entrega de pedido 8:00 – 10:00 hrs. | Entrega de frutas y verduras 9:00 – 10:00 hrs | | Entrega de pedido 8:00 – 10:00 hrs. | Entrega de frutas y verduras 9:00 – 10:00 hrs | |

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

b) **ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II:** en el área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con 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.

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 9

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

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

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



ANEXO 10

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS: V E R D U R A S

| NUMERAL | DESCRIPCIÓN | Unidad de Medida | Consumo mínimo global por el periodo | Consumo máximo global por el periodo | MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR | CADUCIDAD |
|---------|-------------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------|
| 1 | Acelga manojo grande | Kilogramo | 96 | 154 | | |
| 2 | Aguacate hass extra | Kilogramo | 480 | 768 | | |
| 3 | Ajo gigante | Kilogramo | 180 | 288 | | |
| 4 | Albahaca monojo grandes | Kilogramo | 12 | 19 | | |
| 5 | Apio | Kilogramo | 120 | 192 | | |
| 6 | Betabel | Kilogramo | 120 | 192 | | |
| 7 | Brocoli | Kilogramo | 360 | 576 | | |
| 8 | Calabacita redonda | Kilogramo | 288 | 461 | | |
| 9 | Calabacita italiana | Kilogramo | 1872 | 2995 | | |
| 10 | Cebolla blanca limpia | Kilogramo | 672 | 1075 | | |
| 11 | Cebolla cambray manojo grande | Kilogramo | 336 | 538 | | |
| 12 | Cebolla morada | Kilogramo | 24 | 38 | | |
| 13 | Cilantro manojo grande | Kilogramo | 72 | 115 | | |
| 14 | Comino manojo grande | Kilogramo | 18 | 29 | | |
| 15 | Col blanca | Kilogramo | 120 | 192 | | |
| 16 | col morada | Kilogramo | 120 | 192 | | |
| 17 | Champiñon Jumbo | Kilogramo | 864 | 1382 | | |
| 18 | Chayote | Kilogramo | 2832 | 4531 | | |
| 19 | Chille jalapeño | Kilogramo | 72 | 115 | | |
| 20 | Chile poblano para rellenar | Kilogramo | 624 | 998 | | |
| 21 | Chile serrano verde | Kilogramo | 54 | 86 | | |
| 22 | Chile habanero | Kilogramo | 6 | 10 | | |
| 23 | Chicharo limpio | Kilogramo | 144 | 230 | | |
| 24 | Eneldo | Kilogramo | 12 | 19 | | |
| 25 | Ejote | Kilogramo | 1248 | 1997 | | |
| 26 | Elote | Pieza | 384 | 614 | | |
| 27 | Elote en grano limpio | Kilogramo | 312 | 499 | | |
| 28 | Epazote manojo grande | Kilogramo | 48 | 77 | | |
| 29 | Espinacas manojo grande | Kilogramo | 264 | 422 | | |
| 30 | Flor de calabaza | Kilogramo | 48 | 77 | | |

"2020, Año de Venustiano Carranza"

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓNUNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLASecretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | |
|----|-----------------------------|-----------|------|------|--|--|
| 31 | Germen de alfalfa | Kilogramo | 132 | 211 | | |
| 32 | Germen de soya | Kilogramo | 96 | 154 | | |
| 33 | Hierbabuena manojo grande | Kilogramo | 24 | 38 | | |
| 34 | Hoja de aguacate | Kilogramo | 12 | 19 | | |
| 35 | Hoja santa | Kilogramo | 12 | 19 | | |
| 36 | Jamaica | Kilogramo | 216 | 346 | | |
| 37 | Jicama | Kilogramo | 264 | 422 | | |
| 38 | Jitomate Bola | Kilogramo | 120 | 192 | | |
| 39 | Jitomate saladett | Kilogramo | 4944 | 7910 | | |
| 40 | Laurel manojo grande fresco | Kilogramo | 24 | 38 | | |
| 41 | Lechuga romana | Pieza | 948 | 1517 | | |
| 42 | Lechuga larga | Pieza | 48 | 77 | | |
| 43 | Lechuga Sangria | Pieza | 72 | 115 | | |
| 44 | Lechuga Italiana | Pieza | 72 | 115 | | |
| 45 | Lechuga francesa | Pieza | 72 | 115 | | |
| 46 | Limón con semilla | Kilogramo | 480 | 768 | | |
| 47 | Nopal | Kilogramo | 1080 | 1728 | | |
| 48 | Orégano manojo grande | Kilogramo | 24 | 38 | | |
| 49 | Papa blanca | Kilogramo | 2640 | 4224 | | |
| 50 | Papa cambray | Kilogramo | 72 | 115 | | |
| 51 | Pepino | Kilogramo | 480 | 768 | | |
| 52 | Perejil manojo grande | Kilogramo | 36 | 58 | | |
| 53 | Pimiento morron rojo | Kilogramo | 288 | 461 | | |
| 54 | Pimiento morron verde | Kilogramo | 288 | 461 | | |
| 55 | Pimiento morron amarillo | Kilogramo | 288 | 461 | | |
| 56 | Poro | Kilogramo | 48 | 77 | | |
| 57 | Rábano cambray | Kilogramo | 36 | 58 | | |
| 58 | Romero manojo grande fresco | Kilogramo | 6 | 10 | | |
| 59 | Tomate Verde | Kilogramo | 1704 | 2726 | | |
| 60 | Tomillo manojo grande | Kilogramo | 36 | 58 | | |
| 61 | Verdolagas manojos grande | Manojo | 192 | 307 | | |
| 62 | Zanahoria | Kilogramo | 3336 | 5338 | | |
| 63 | Clavo | Kilogramo | 12 | 19 | | |
| 64 | Hoja de platano | Pieza | 36 | 58 | | |

| PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS | | | | | | |
|--------------------------------|-------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------|
| NUMERAL | DESCRIPCIÓN | Unidad de Medida | Consumo mínimo global por el periodo | Consumo máximo global por el periodo | MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR | CADUCIDAD |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | |
|----|-----------------------------|-----------|------|------|--|--|
| 1 | Ciruela Santarosa (6 meses) | Kilogramo | 300 | 480 | | |
| 2 | Durazno amarillo (6 meses) | Kilogramo | 444 | 710 | | |
| 3 | Fresa (6 meses) | Kilogramo | 48 | 77 | | |
| 4 | Mango manila (6 meses) | Kilogramo | 660 | 1056 | | |
| 5 | Durazno Melocotón (4 meses) | Kilogramo | 128 | 205 | | |
| 6 | Guayaba extra | Kilogramo | 1752 | 2803 | | |
| 7 | Manzna golden | Kilogramo | 2640 | 4224 | | |
| 8 | Manzna Starking | Kilogramo | 1920 | 3072 | | |
| 9 | Melón chino | Kilogramo | 2040 | 3264 | | |
| 10 | Naranja para jugo | Kilogramo | 1512 | 2419 | | |
| 11 | Papaya maradol | Kilogramo | 2424 | 3878 | | |
| 12 | Pera d'anjou | Kilogramo | 1440 | 2304 | | |
| 13 | Piña de 1a. Grande | Pieza | 672 | 1075 | | |
| 14 | Plátano macho | Kilogramo | 120 | 192 | | |
| 15 | Plátano tabasco | Kilogramo | 1440 | 2304 | | |
| 16 | Plátano dominico | Kilogramo | 360 | 576 | | |
| 17 | Sandia | Kilogramo | 1872 | 2995 | | |
| 18 | Pulpa de tamarindo | Litros | 528 | 845 | | |
| 19 | Toronja 1ra | Kilogramo | 192 | 307 | | |
| 20 | Uva globo | Kilogramo | 768 | 1229 | | |
| 21 | Uva verde sin semilla | Kilogramo | 528 | 845 | | |
| 22 | Pulpas de frutas | Kilogramo | 240 | 384 | | |
| 23 | Manzana de temporada | Litros | 240 | 384 | | |
| 24 | Arandanos | Kilogramo | 24 | 38 | | |
| 25 | Tunas (6 meses) | Kilogramo | 240 | 384 | | |
| 26 | Caña de azucar 3 meses | Kilogramo | 24 | 38 | | |
| 27 | Mandarina (6meses) | Kilogramo | 536 | 858 | | |
| 28 | Tecojote (1 mes) | Kilogramo | 12 | 19 | | |
| 29 | Pera Lechera (6 meses) | Kilogramo | 180 | 288 | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 11

| PRODUCTOS ALIMENTICIOS: FRUTAS Y VERDURAS | | | | | | | |
|-------------------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| NUMERAL | DESCRIPCIÓN | Unidad de Medida | Consumo mínimo global por el periodo | Consumo máximo global por el periodo | PRECIO UNITARIO | Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A. | Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A. |
| 1 | Acelga manojo grande | Kilogramo | 96 | 154 | | | |
| 2 | Aguacate hass extra | Kilogramo | 480 | 768 | | | |
| 3 | Ajo gigante | Kilogramo | 180 | 288 | | | |
| 4 | Albahaca monojo grandes | Kilogramo | 12 | 19 | | | |
| 5 | Apio | Kilogramo | 120 | 192 | | | |
| 6 | Betabel | Kilogramo | 120 | 192 | | | |
| 7 | Brocoli | Kilogramo | 360 | 576 | | | |
| 8 | Calabacita redonda | Kilogramo | 288 | 461 | | | |
| 9 | Calabacita italiana | Kilogramo | 1872 | 2995 | | | |
| 10 | Cebolla blanca limpia | Kilogramo | 672 | 1075 | | | |
| 11 | Cebolla cambray manojo grande | Kilogramo | 336 | 538 | | | |
| 12 | Cebolla morada | Kilogramo | 24 | 38 | | | |
| 13 | Cilantro manojo grande | Kilogramo | 72 | 115 | | | |
| 14 | Comino manojo grande | Kilogramo | 18 | 29 | | | |
| 15 | Col blanca | Kilogramo | 120 | 192 | | | |
| 16 | col morada | Kilogramo | 120 | 192 | | | |
| 17 | Champiñon Jumbo | Kilogramo | 864 | 1382 | | | |
| 18 | Chayote | Kilogramo | 2832 | 4531 | | | |
| 19 | Chile jalapeño | Kilogramo | 72 | 115 | | | |
| 20 | Chile poblano para rellenar | Kilogramo | 624 | 998 | | | |
| 21 | Chile serrano verde | Kilogramo | 54 | 86 | | | |
| 22 | Chile habanero | Kilogramo | 6 | 10 | | | |
| 23 | Chicharo limpio | Kilogramo | 144 | 230 | | | |
| 24 | Eneldo | Kilogramo | 12 | 19 | | | |
| 25 | Ejote | Kilogramo | 1248 | 1997 | | | |
| 26 | Elote | Pieza | 384 | 614 | | | |
| 27 | Elote en grano limpio | Kilogramo | 312 | 499 | | | |
| 28 | Epazote manojo grande | Kilogramo | 48 | 77 | | | |
| 29 | Espinacas manojo grande | Kilogramo | 264 | 422 | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | |
|----|-----------------------------|-----------|------|------|--|--|--|
| 30 | Flor de calabaza | Kilogramo | 48 | 77 | | | |
| 31 | Germen de alfalfa | Kilogramo | 132 | 211 | | | |
| 32 | Germen de soya | Kilogramo | 96 | 154 | | | |
| 33 | Hierbabuena manojo grande | Kilogramo | 24 | 38 | | | |
| 34 | Hoja de aguacate | Kilogramo | 12 | 19 | | | |
| 35 | Hoja santa | Kilogramo | 12 | 19 | | | |
| 36 | Jamaica | Kilogramo | 216 | 346 | | | |
| 37 | Jicama | Kilogramo | 264 | 422 | | | |
| 38 | Jitomate Bola | Kilogramo | 120 | 192 | | | |
| 39 | Jitomate saladett | Kilogramo | 4944 | 7910 | | | |
| 40 | Laurel manojo grande fresco | Kilogramo | 24 | 38 | | | |
| 41 | Lechuga romana | Pieza | 948 | 1517 | | | |
| 42 | Lechuga larga | Pieza | 48 | 77 | | | |
| 43 | Lechuga Sangria | Pieza | 72 | 115 | | | |
| 44 | Lechuga Italiana | Pieza | 72 | 115 | | | |
| 45 | Lechuga francesa | Pieza | 72 | 115 | | | |
| 46 | Limón con semilla | Kilogramo | 480 | 768 | | | |
| 47 | Nopal | Kilogramo | 1080 | 1728 | | | |
| 48 | Orégano manojo grande | Kilogramo | 24 | 38 | | | |
| 49 | Papa blanca | Kilogramo | 2640 | 4224 | | | |
| 50 | Papa cambray | Kilogramo | 72 | 115 | | | |
| 51 | Pepino | Kilogramo | 480 | 768 | | | |
| 52 | Perejil manojo grande | Kilogramo | 36 | 58 | | | |
| 53 | Pimiento morron rojo | Kilogramo | 288 | 461 | | | |
| 54 | Pimiento morron verde | Kilogramo | 288 | 461 | | | |
| 55 | Pimiento morron amarillo | Kilogramo | 288 | 461 | | | |
| 56 | Poro | Kilogramo | 48 | 77 | | | |
| 57 | Rábano cambray | Kilogramo | 36 | 58 | | | |
| 58 | Romero manojo grande fresco | Kilogramo | 6 | 10 | | | |
| 59 | Tomate Verde | Kilogramo | 1704 | 2726 | | | |
| 60 | Tomillo manojo grande | Kilogramo | 36 | 58 | | | |
| 61 | Verdolagas manojos grande | Manojo | 192 | 307 | | | |
| 62 | Zanahoria | Kilogramo | 3336 | 5338 | | | |
| 63 | Clavo | Kilogramo | 12 | 19 | | | |
| 64 | Hoja de platano | Pieza | 36 | 58 | | | |
| 65 | Ciruela Santarosa (6 meses) | Kilogramo | 300 | 480 | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | |
|----|-----------------------------|-----------|------|------|-----------------|--|--|
| 66 | Durazno amarillo (6 meses) | Kilogramo | 444 | 710 | | | |
| 67 | Fresa (6 meses) | Kilogramo | 48 | 77 | | | |
| 68 | Mango manila (6 meses) | Kilogramo | 660 | 1056 | | | |
| 69 | Durazno Melocotón (4 meses) | Kilogramo | 128 | 205 | | | |
| 70 | Guayaba extra | Kilogramo | 1752 | 2803 | | | |
| 71 | Manzana golden | Kilogramo | 2640 | 4224 | | | |
| 72 | Manzana Starking | Kilogramo | 1920 | 3072 | | | |
| 73 | Melón chino | Kilogramo | 2040 | 3264 | | | |
| 74 | Naranja para jugo | Kilogramo | 1512 | 2419 | | | |
| 75 | Papaya maradol | Kilogramo | 2424 | 3878 | | | |
| 76 | Pera d'anjou | Kilogramo | 1440 | 2304 | | | |
| 77 | Piña de 1a. Grande | Pieza | 672 | 1075 | | | |
| 78 | Plátano macho | Kilogramo | 120 | 192 | | | |
| 79 | Plátano tabasco | Kilogramo | 1440 | 2304 | | | |
| 80 | Plátano dominico | Kilogramo | 360 | 576 | | | |
| 81 | Sandía | Kilogramo | 1872 | 2995 | | | |
| 82 | Pulpa de tamarindo | Litros | 528 | 845 | | | |
| 83 | Toronja 1ra | Kilogramo | 192 | 307 | | | |
| 84 | Uva globo | Kilogramo | 768 | 1229 | | | |
| 85 | Uva verde sin semilla | Kilogramo | 528 | 845 | | | |
| 86 | Pulpas de frutas | Kilogramo | 240 | 384 | | | |
| 87 | Manzana de temporada | Litros | 240 | 384 | | | |
| 88 | Arandanos | Kilogramo | 24 | 38 | | | |
| 89 | Tunas (6 meses) | Kilogramo | 240 | 384 | | | |
| 90 | Caña de azucar 3 meses | Kilogramo | 24 | 38 | | | |
| 91 | Mandarina (6meses) | Kilogramo | 536 | 858 | | | |
| 92 | Tecoote (1 mes) | Kilogramo | 12 | 19 | | | |
| 93 | Pera Lechera (6 meses) | Kilogramo | 180 | 288 | | | |
| | | | | | SUBTOTAL | | |
| | | | | | IVA | | |
| | | | | | TOTAL | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 12

SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL

| NÚMERO | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | CONSUMO MIN. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MAX. MENSUAL H.ESPEC. | CONSUMO MIN. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MAX. MENSUAL CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | CONSUMO MIN. MENSUAL AL ESTANCIA INFANTIL I | CONSUMO MAX. MENSUAL AL ESTANCIA INFANTIL I | CONSUMO MIN. MENSUAL AL ESTANCIA INFANTIL II | CONSUMO MAX. MENSUAL AL ESTANCIA INFANTIL II | TOTAL DEL PERIODO MÍNIMO H.ESPEC. | TOTAL DEL PERIODO MÁXIMO H.ESPEC. | TOTAL DEL PERIODO MÍNIMO CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | TOTAL DEL PERIODO MÁXIMO CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS | 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 |
|--------|------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | PAN DE DULCE | PIEZA | 1680 | 4200 | 560 | 1400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20160 | 50400 | 6720 | 16800 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26880 | 67200 |
| 2 | PAN (TORTA TRADICIONAL) | PIEZA | 768 | 1920 | 0 | 0 | 120 | 300 | 160 | 400 | 9216 | 23040 | 0 | 0 | 1200 | 3000 | 1600 | 4000 | 12016 | 30040 |
| 3 | PASTA DE HOJALDRE | KG | 24 | 60 | 29 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 288 | 720 | 348 | 864 | 0 | 0 | 0 | 0 | 636 | 1584 |
| 4 | BOLLOS DE PAN DE SAL (TRADICIONAL) | PIEZA | 384 | 960 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4608 | 11520 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4608 | 11520 |
| 5 | CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) | PIEZA | 11 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 132 | 324 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 132 | 324 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------------------|-------|-----|------|----|-----|---|---|---|---|------|-------|-----|------|---|---|---|---|------|-------|
| 6 | BISQUETS DE HARINA TRADICIONAL | PIEZA | 84 | 210 | 48 | 120 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1008 | 2520 | 576 | 1440 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1584 | 3960 |
| 7 | VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL | PIEZA | 210 | 525 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2520 | 6300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2520 | 6300 |
| 8 | PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) | PIEZA | 240 | 600 | 60 | 150 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2880 | 7200 | 720 | 1800 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3600 | 9000 |
| 9 | BAGUETTE (TRADICIONAL) | PIEZA | 640 | 1600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7680 | 19200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7680 | 19200 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

ANEXO 13

PAN ARTESAL

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

LUGAR DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:** 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 | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO | DOMINGO |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Entrega de Pan Artesanal 7:00- 7:30hrs | Entrega de productos Pan artesanal 7:00 – 7:30 hrs. | Entrega de productos Pan artesanal 7:00 – 7:30 hrs. | Entrega de productos Pan artesanal 7:00 – 7:30 hrs. | Entrega de productos Pan artesanal 7:00 – 7:30 hrs. | Entrega de productos Pan artesanal 7:00 – 7:30 hrs. | Entrega de productos Pan artesanal 7:00 – 7:30 hrs. |

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

LUGAR DE ENTREGA:

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

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | 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.

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
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

| NUMERAL | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO | CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO | TAMAÑO | PESO |
|---------|------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------|------|
| 1 | PAN DE DULCE (BISCOCHO, REPOSTERIA Y GALLETA) | PIEZA | 26880 | 67200 | | |
| 2 | PAN (TORTA TRADICIONAL) | PIEZA | 12016 | 30040 | | |
| 3 | PASTA DE HOJALDRE | KG | 636 | 1584 | | |
| 4 | BOLLOS DE PAN DE SAL (TRADICIONAL) | PIEZA | 4608 | 11520 | | |
| 5 | CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) | PIEZA | 132 | 324 | | |
| 6 | BISQUETS DE HARINA INTEGRAL | PIEZA | 1584 | 3960 | | |
| 7 | VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL | PIEZA | 2520 | 6300 | | |
| 8 | PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) | PIEZA | 3600 | 9000 | | |
| 9 | BAGUETTE (TRADICIONAL) | PIEZA | 7680 | 19200 | | |

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

ANEXO 15

Página 117 de 147

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



SERVICIO DE ABASTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL

| NUMERAL | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | CONSUMO MÍNIMO GLOBAL DEL PERIODO | CONSUMO MÁXIMO GLOBAL DEL PERIODO | PRECIO UNITARIO | PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL | PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL |
|----------|------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 | PAN DE DULCE (BISCOCHO, REPOSTERIA Y GALLETAS) | PIEZA | 26880 | 67200 | | | |
| 2 | PAN (TORTA TRADICIONAL) | PIEZA | 12016 | 30040 | | | |
| 3 | PASTA DE HOJALDRE | KG | 636 | 1584 | | | |
| 4 | BOLLOS DE PAN DE SAL (TRADICIONAL) | PIEZA | 4608 | 11520 | | | |
| 5 | CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) | PIEZA | 132 | 324 | | | |
| 6 | BISQUETS DE HARINA INTEGRAL | PIEZA | 1584 | 3960 | | | |
| 7 | VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL | PIEZA | 2520 | 6300 | | | |
| 8 | PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) | PIEZA | 3600 | 9000 | | | |
| 9 | BAGUETTE (TRADICIONAL) | PIEZA | 7680 | 19200 | | | |
| SUBTOTAL | | | | | | | |
| IVA | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | |

ANEXO 16



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

| NUMERAL | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | CONS UMO MIN. SUAL EST. INF. 1 | CONS UMO MIN. SUAL EST. INF. 2 | CONS UMO MIN. SUAL H.ESP EC. | CONS UMO MIN. SUAL CER | CONS UMO MAX. SUAL EST. INF. 1 | CONS UMO MAX. SUAL EST. INF. 2 | CONS UMO MAX. SUAL H.ESP EC. | CONS UMO MAX. SUAL CER | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO EST. INF. 1 | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO EST. INF. 2 | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO H.ESP EC. | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO CER | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO EST. INF. 1 | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO EST. INF. 2 | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO H.ESP EC. | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO CER | CONS UMO MIN. GLOB AL DEL PERI ODO | CONS UMO MAX. GLOB AL DEL PERI ODO |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 | CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS | PZA | 4 | 6 | 48 | 0 | 6 | 10 | 77 | 0 | 48 | 72 | 576 | 0 | 77 | 115 | 922 | 0 | 696 | 1114 |
| 2 | CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS | PZA | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 96 | 0 | 60 | 96 |
| 3 | LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML | PZA | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 | 400 | 0 | 0 | 0 | 640 | 0 | 400 | 640 |
| 4 | LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACION 80 ML. | PZA | 0 | 0 | 80 | 8 | 0 | 0 | 128 | 13 | 0 | 0 | 800 | 96 | 0 | 0 | 1280 | 154 | 896 | 1434 |
| 5 | MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG | KG | 6 | 8 | 12 | 4 | 10 | 13 | 19 | 6 | 60 | 80 | 120 | 48 | 96 | 128 | 192 | 77 | 308 | 493 |
| 6 | QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U | EMPAQUE | 0 | 0 | 48 | 2 | 0 | 0 | 77 | 3 | 0 | 0 | 480 | 24 | 0 | 0 | 768 | 38 | 504 | 806 |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|----|----|---|----|----|----|---|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|------|
| 7 | QESO AÑEJO PRESENT ACIÓN 1KG | KG | 1 | 2 | 12 | 1 | 2 | 3 | 19 | 2 | 10 | 20 | 120 | 12 | 16 | 32 | 192 | 19 | 162 | 259 |
| 8 | QESO CREMA PRESENT ACION 190 GRS | EMPAQ UE | 0 | 0 | 16 | 1 | 0 | 0 | 26 | 2 | 0 | 0 | 160 | 12 | 0 | 0 | 256 | 19 | 172 | 275 |
| 9 | QESO GOUDA PRESENT ACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANA DAS DE 30 GR C/U | KG | 0 | 0 | 24 | 3 | 0 | 0 | 38 | 5 | 0 | 0 | 240 | 36 | 0 | 0 | 384 | 58 | 276 | 442 |
| 10 | QESO TIPO PETIT SUISSE PRESENT ACION 180 GRS. SABOR INDISTIN TO | PZA | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 | 0 | 320 | 0 | 0 | 0 | 512 | 0 | 320 | 512 |
| 11 | QESO PANELA PRESENT ACION 400 GRS | KG | 12 | 20 | 48 | 0 | 19 | 32 | 77 | 0 | 120 | 200 | 480 | 0 | 192 | 320 | 768 | 0 | 800 | 1280 |
| 12 | QESO TIPO MANCHE GO PRESENT ACION 400 GRS | KG | 2 | 4 | 32 | 0 | 3 | 6 | 51 | 0 | 20 | 40 | 320 | 0 | 32 | 64 | 512 | 0 | 380 | 608 |
| 13 | QESO TIPO OAXACA PRESENT ACION 400 GRS | KG | 4 | 6 | 32 | 1 | 6 | 10 | 51 | 2 | 40 | 60 | 320 | 12 | 64 | 96 | 512 | 19 | 432 | 691 |
| 14 | YOGURT LIGHT PRESENT ACION 900 A 1 KGS | KG | 0 | 0 | 30 | 2 | 0 | 0 | 48 | 3 | 0 | 0 | 300 | 24 | 0 | 0 | 480 | 38 | 324 | 518 |

"2020, Año de Venustiano Carranza"

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓNUNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL

2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------------|--------|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|-----|----|---|---|-----|----|-----|-----|
| 15 | YOGURT NATURAL PRESENTACION 900 A 1 KGS | KG | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0 | 140 | 0 | 0 | 0 | 224 | 0 | 140 | 224 |
| 16 | YOGURT DE SABORES PRESENTACION 900 A 1 KGS | KG | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0 | 140 | 0 | 0 | 0 | 224 | 0 | 140 | 224 |
| 17 | REQUESON SIN SAL 1KG. | KG | 0 | 0 | 8 | 2 | 0 | 0 | 13 | 3 | 0 | 0 | 80 | 24 | 0 | 0 | 128 | 38 | 104 | 166 |
| 18 | HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS | CUBETA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 |

ABARROTOS

| NUMERAL | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CONSUMO MIN. MEN SUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. MEN SUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. MEN SUAL H.ESP EC. | CONSUMO MIN. MEN SUAL CER | CONSUMO MAX. MEN SUAL EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. MEN SUAL EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. MEN SUAL H.ESP EC. | CONSUMO MAX. MEN SUAL CER | CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 1 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO EST. INF. 2 | CONSUMO MIN. DEL PERIODO H.ESP EC. | CONSUMO MIN. DEL PERIODO CER | CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 1 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO EST. INF. 2 | CONSUMO MAX. DEL PERIODO H.ESP EC. | CONSUMO MAX. DEL PERIODO CER | CONSUMO MIN. Global Del periodo | CONSUMO MAX. Global Del GLOBAL |
|---------|--------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 | ADREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML. | PZA | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 24 | 12 | 0 | 0 | 38 | 19 | 36 | 58 |
| 2 | AJONJOLÍ BLANCO | BOLSA | 1 | 1 | 4 | 1 | 2 | 2 | 6 | 2 | 10 | 10 | 40 | 12 | 16 | 16 | 64 | 19 | 72 | 115 |
| 3 | ALMENDRA ENTERA | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 4 | CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA | BOLSA | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 10 | 10 | 20 | 12 | 16 | 16 | 32 | 19 | 52 | 83 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------------------------------|-------|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|-----|----|---|---|-----|----|-----|-----|
| 5 | CAMARÓN SECO SIN CABEZA | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 10 | 12 | 0 | 0 | 16 | 19 | 22 | 35 |
| 6 | CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A440 GRS. | PZA | 0 | 0 | 32 | 4 | 0 | 0 | 51 | 6 | 0 | 0 | 320 | 48 | 0 | 0 | 512 | 77 | 368 | 589 |
| 7 | CHILE ANCHO SECO | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 |
| 8 | CHILE DE ÁRBOL SECO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 9 | CHILE COSTEÑO SECO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 10 | CHILE CHIPOTLE SECO | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 |
| 11 | CHILE GUAJILLO SECO | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 20 | 12 | 0 | 0 | 32 | 19 | 32 | 51 |
| 12 | CHILE MULATO SECO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 13 | CHILE SERRANO SECO | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 |
| 14 | COMINO MANOJO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 15 | GARBANZO | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------------------|--------|----|----|-----|---|----|-----|-----|----|-----|-----|------|-----|-----|------|------|-----|------|------|----|
| 16 | HABA VERDE SECA | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 |
| 17 | HOJA PARA MIXIOTE | ROLLO | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 20 | 12 | 0 | 0 | 32 | 19 | 32 | 51 |
| 18 | HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS | CONO | 40 | 70 | 120 | 9 | 64 | 112 | 192 | 14 | 400 | 700 | 1200 | 108 | 640 | 1120 | 1920 | 173 | 2408 | 3853 | |
| 19 | LEVADURA FRESCA | CAJA | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 10 | 12 | 0 | 0 | 16 | 19 | 22 | 35 | |
| 20 | MAÍZ POZOLER O BOLSA DE 1 KG | BOLSA | 4 | 5 | 6 | 2 | 6 | 8 | 10 | 3 | 40 | 50 | 60 | 24 | 64 | 80 | 96 | 38 | 174 | 278 | |
| 21 | MECATILLO | ROLLO | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 10 | 12 | 0 | 0 | 16 | 19 | 22 | 35 | |
| 22 | NUEZ PICADA | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 | |
| 23 | PASITAS | BOLSA | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 20 | 32 | |
| 24 | PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG | CUBETA | 0 | 0 | 8 | 4 | 0 | 0 | 13 | 6 | 0 | 0 | 80 | 48 | 0 | 0 | 128 | 77 | 128 | 205 | |
| 25 | PEPITA LIMPIA VERDE | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 | |



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------|---------|---|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|---|---|----|----|----|----|
| 26 | PILONCILLO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 27 | CHILE PASILLA SECO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 28 | PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA O BOLSA DE 2,800 A 3 KG | PIEZA | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 20 | 12 | 0 | 0 | 32 | 19 | 32 | 51 |
| 29 | CIRUELA PASA | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 30 | CHILE TABAQUERO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 31 | CHILE MORITA | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 32 | CHILE CASCABEL | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 33 | CANELA EN POLVO | BOLSA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 34 | ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA | BOTELLA | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 16 |
| 35 | ACHIOTE EN PASTA | CAJA | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 20 | 24 | 0 | 0 | 32 | 38 | 44 | 70 |
| 36 | BICARBONATO | BOLSA | 0 | 0 | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 8 |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------------------|-------|---|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | PIMIENTA ENTERA NEGRA | BOLSA | 0 | 0 | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 8 |
|----|-----------------------|-------|---|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

HIELO

| NUMERAL | PRESENTACIÓN Y/O MARCA | PRESENTACIÓN | CONS UMO MIN. MEN. S. EST. INF. 1 | CONS UMO MIN. MEN. S. EST. INF. 2 | CONS UMO MIN. MEN. S. H. ESPEC. | CONS UMO MIN. MEN. S. CER | CONS UMO MAX. MEN. S. EST. INF. 1 | CONS UMO MAX. MEN. S. EST. INF. 2 | CONS UMO MAX. MEN. S. H.ESPEC.. | CONS UMO MAX. MEN. S. CER | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO EST. INF. 1 | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO EST. INF. 2 | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO H. ESPEC. | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO CER | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO EST. INF. 1 | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO EST. INF. 2 | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO H.ESPEC. | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO CER | CONS UMO MIN. Global Del periodo | CONS UMO MAX. Global Del GLOBAL |
|---------|------------------------|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 | HIELO EN BOLSA 5 KG | BOLSA | 0 | 0 | 48 | 6 | 0 | 0 | 77 | 10 | 0 | 0 | 576 | 72 | 0 | 0 | 922 | 115 | 648 | 1037 |

PAN BLANCO.

| NUMERAL | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | CONS UMO MIN. MEN. S. EST. INF. 1 | CONS UMO MIN. MEN. S. EST. INF. 2 | CONS UMO MIN. MEN. S. H. ESPEC. | CONS UMO MIN. MEN. S. CER | CONS UMO MAX. MEN. S. EST. INF. 1 | CONS UMO MAX. MEN. S. EST. INF. 2 | CONS UMO MAX. MEN. S. H.ESPEC.. | CONS UMO MAX. MEN. S. CER | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO EST. INF. 1 | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO EST. INF. 2 | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO H. ESPEC. | CONS UMO MIN. DEL PERI ODO CER | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO EST. INF. 1 | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO EST. INF. 2 | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO H.ESPEC. | CONS UMO MAX. DEL PERI ODO CER | CONS UMO MIN. GLOBAL DEL PERI ODO | CONS UMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL |
|---------|-----------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 | PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR. | PAQUETE | 0 | 0 | 104 | 4 | 0 | 0 | 166 | 6 | 0 | 0 | 1248 | 48 | 0 | 0 | 1997 | 77 | 1296 | 2074 |
| 2 | PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR. | PAQUETE | 24 | 30 | 104 | 4 | 38 | 48 | 166 | 6 | 288 | 360 | 1248 | 48 | 461 | 576 | 1997 | 77 | 1944 | 3110 |
| 3 | TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR. | PAQUETE | 2 | 6 | 28 | 8 | 3 | 10 | 45 | 13 | 24 | 72 | 336 | 96 | 38 | 115 | 538 | 154 | 528 | 845 |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|------|
| 4 | PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR | PAQUETE | 12 | 20 | 24 | 8 | 19 | 32 | 38 | 13 | 144 | 240 | 288 | 96 | 230 | 384 | 461 | 154 | 768 | 1229 |
| 5 | PAN PARA HAMBUR HUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR | PAQUETE | 0 | 0 | 34 | 8 | 0 | 0 | 54 | 13 | 0 | 0 | 408 | 96 | 0 | 0 | 653 | 154 | 504 | 806 |
| 6 | PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO | PAQUETE | 0 | 0 | 16 | 8 | 0 | 0 | 26 | 13 | 0 | 0 | 192 | 96 | 0 | 0 | 307 | 154 | 288 | 461 |
| 7 | PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 270 GRAMOS | PAQUETE | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 230 | 0 | 144 | 230 |
| 8 | TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACIÓN DE 200 A 360 GR, | PAQUETE | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0 | 168 | 0 | 0 | 0 | 269 | 0 | 168 | 269 |
| 9 | PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG. | PAQUETE | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 24 | 24 | 24 | 24 | 38 | 38 | 38 | 38 | 96 | 154 |
| 10 | TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS | PAQUETE | 0 | 0 | 80 | 24 | 0 | 0 | 128 | 38 | 0 | 0 | 960 | 288 | 0 | 0 | 1536 | 461 | 1248 | 1997 |
| 11 | TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 | PAQUETE | 16 | 18 | 0 | 0 | 26 | 29 | 0 | 0 | 192 | 216 | 0 | 0 | 307 | 346 | 0 | 0 | 408 | 653 |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 17

ABASTO DE ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO.

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

LUGAR DE ENTREGA:

a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:** 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 Patricia Aguirre Ayala. Teléfono: 5-51-02-00 ext. 1303.

HORARIO:

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

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

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

HOARIO:

| 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

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

| ALIMENTOS | ATRIBUTOS | ACEPTE | RECHACE |
|------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lácteos | Olor | agradable | Mal olor |
| | Textura | Tenue, semisólida | Superficie viscosa o con lama, con hongos |
| | Temperatura | Refrigerados: máximo 4°C | Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación |
| | Color | Blanco o amarillo | Café |
| 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.

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



ANEXO 19

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

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA PRESENTACIÓN | CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO | CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL | MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE | PRESENTACIÓN |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------|
| 1 | CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS | PZA | 696 | 1114 | | |
| 2 | CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS | PZA | 60 | 96 | | |
| 3 | LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML | PZA | 400 | 640 | | |
| 4 | LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML. | PZA | 896 | 1434 | | |
| 5 | MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG | KG | 308 | 493 | | |
| 6 | QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U | KG | 504 | 806 | | |
| 7 | QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG | KG | 162 | 259 | | |
| 8 | QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS | KG | 172 | 275 | | |
| 9 | QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U | KG | 276 | 442 | | |
| 10 | QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRS. SABOR INDISTINTO | PZA | 320 | 512 | | |
| 11 | QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS | KG | 800 | 1280 | | |
| 12 | QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS | KG | 380 | 608 | | |
| 13 | QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS | KG | 432 | 691 | | |
| 14 | YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS | LTS | 324 | 518 | | |
| 15 | YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS | LTS | 140 | 224 | | |
| 16 | YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS | LTS | 140 | 224 | | |
| 17 | REQUESON SIN SAL 1KG. | KG | 104 | 166 | | |
| 18 | HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS | PZA | 20 | 32 | | |

ABARROTES

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| 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 | 36 | 58 | | |
| 2 | AJONJOLÍ BLANCO | KG | 72 | 115 | | |
| 3 | ALMENDRA ENTERA | KG | 10 | 16 | | |
| 4 | CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA | KG | 52 | 83 | | |
| 5 | CAMARÓN SECO SIN CABEZA | KG | 22 | 35 | | |
| 6 | CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A440 GRS. | PZA | 368 | 589 | | |
| 7 | CHILE ANCHO SECO | KG | 20 | 32 | | |
| 8 | CHILE DE ÁRBOL SECO | KG | 10 | 16 | | |
| 9 | CHILE COSTEÑO SECO | KG | 10 | 16 | | |
| 10 | CHILE CHIPOTLE SECO | KG | 20 | 32 | | |
| 11 | CHILE GUAJILLO SECO | KG | 32 | 51 | | |
| 12 | CHILE MULATO SECO | KG | 10 | 16 | | |
| 13 | CHILE SERRANO SECO | KG | 20 | 32 | | |
| 14 | COMINO MANOJO | KG | 10 | 16 | | |
| 15 | GARBANZO | KG | 20 | 32 | | |
| 16 | HABA VERDE SECA | KG | 20 | 32 | | |
| 17 | HOJA PARA MIXIOTE | ROLLO | 32 | 51 | | |
| 18 | HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS | CONO | 2408 | 3853 | | |
| 19 | LEVADURA FRESCA | CAJA | 22 | 35 | | |
| 20 | MAÍZ POZOLERO BOLSA DE 1 KG | ROLLO | 174 | 278 | | |
| 21 | MECATILLO | PZA | 22 | 35 | | |
| 22 | NUEZ PICADA | KG | 20 | 32 | | |
| 23 | PASITAS | KG | 20 | 32 | | |
| 24 | PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG | KG | 128 | 205 | | |
| 25 | PEPITA LIMPIA VERDE | KG | 10 | 16 | | |
| 26 | PILONCILLO | PZA | 10 | 16 | | |
| 27 | CHILE PASILLA SECO | KG | 10 | 16 | | |
| 28 | PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG | KG | 32 | 51 | | |
| 29 | CIRUELA PASA | KG | 10 | 16 | | |
| 30 | CHILE TABAQUERO | KG | 10 | 16 | | |
| 31 | CHILE MORITA | KG | 10 | 16 | | |
| 32 | CHILE CASCABEL | KG | 10 | 16 | | |
| 33 | CANELA EN POLVO | KG | 10 | 16 | | |
| 34 | ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA | LTS | 10 | 16 | | |
| 35 | ACHIOTE EN PASTA | KG | 44 | 70 | | |
| 36 | BICARBONATO | KG | 5 | 8 | | |
| 37 | PIMIENTA ENTERA NEGRA | KG | 5 | 8 | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



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 | 648 | 1037 | | |

PAN BLANCO.

| NUMERAL | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO | CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL | MARCA O NOMBRE DEL FABRICANTE | PRESENTACIÓN |
|---------|-----------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------|
| 1 | PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR. | PAQUETES | 1296 | 2074 | | |
| 2 | PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR. | PAQUETES | 1944 | 3110 | | |
| 3 | TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR. | PAQUETES | 528 | 845 | | |
| 4 | PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR | PAQUETES | 768 | 1229 | | |
| 5 | PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR | PAQUETES | 504 | 806 | | |
| 6 | PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO | PAQUETES | 288 | 461 | | |
| 7 | PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 250 GRAMOS | PAQUETES | 144 | 230 | | |
| 8 | TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 340 GR, | PAQUETES | 168 | 269 | | |
| 9 | PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG. | PAQUETES | 96 | 154 | | |
| 10 | TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS | PAQUETES | 1248 | 1997 | | |
| 11 | TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 PIEZAS | PAQUETES | 408 | 653 | | |

NOTA:

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

ANEXO 20

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



LÁCTEOS

| NUMERAL | PRODUCTO | U. MEDIDA PRESENTACIÓN | CONSUMO MIN. GLOBAL DEL PERIODO | CONSUMO MAX. GLOBAL DEL GLOBAL | PRECIO UNITARIO | PRECIO MÍNIMO DEL PERIODO GLOBAL | PRECIO MÁXIMO DEL PERIODO GLOBAL | Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A. | Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A. |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1 | CREMA ESPESA ACIDA PRESENTACION 900 ML O GRAMOS | PZA | 696 | 1114 | | | | | |
| 2 | CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS | PZA | 60 | 96 | | | | | |
| 3 | LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML | PZA | 400 | 640 | | | | | |
| 4 | LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 40 ML. | PZA | 896 | 1434 | | | | | |
| 5 | MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG | KG | 308 | 493 | | | | | |
| 6 | QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U | KG | 504 | 806 | | | | | |
| 7 | QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG | KG | 162 | 259 | | | | | |
| 8 | QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS | KG | 172 | 275 | | | | | |
| 9 | QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U | KG | 276 | 442 | | | | | |
| 10 | QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION 180 GRS | PZA | 320 | 512 | | | | | |
| 11 | QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS | KG | 800 | 1280 | | | | | |
| 12 | QUESO TIPO MANCHEGO | KG | 380 | 608 | | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | | | | | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|
| | PRESENTACION 400 GRS | | | | | | | | |
| 13 | QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS | KG | 432 | 691 | | | | | |
| 14 | YOGURT LIGHT PRESENTACION 1 LTS | LTS | 324 | 518 | | | | | |
| 15 | YOGURT NATURAL PRESENTACION 1 LTS | LTS | 140 | 224 | | | | | |
| 16 | YOGURT DE SABORES PRESENTACION 1 LTS | LTS | 140 | 224 | | | | | |
| 17 | REQUESON SIN SAL 1KG. | KG | 104 | 166 | | | | | |
| 18 | HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS | PZA | 20 | 32 | | | | | |
| 19 | ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML. | PZA | 36 | 58 | | | | | |
| 20 | AJONJOLÍ BLANCO | KG | 72 | 115 | | | | | |
| 21 | ALMENDRA ENTERA | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 22 | CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA | KG | 52 | 83 | | | | | |
| 23 | CAMARÓN SECO SIN CABEZA | KG | 22 | 35 | | | | | |
| 24 | CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A440 GRS. | PZA | 368 | 589 | | | | | |
| 25 | CHILE ANCHO SECO | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 26 | CHILE DE ÁRBOL SECO | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 27 | CHILE COSTEÑO SECO | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 28 | CHILE CHIPOTLE SECO | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 29 | CHILE GUAJILLO SECO | KG | 32 | 51 | | | | | |
| 30 | CHILE MULATO | KG | 10 | 16 | | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



| | SECO | | | | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------|----------|------|------|--|--|--|--|--|
| 31 | CHILE SERRANO SECO | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 32 | COMINO MANOJO | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 33 | GARBANZO | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 34 | HABA VERDE SECA | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 35 | HOJA PARA MIXIOTE | ROLLO | 32 | 51 | | | | | |
| 36 | HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS | CONO | 2408 | 3853 | | | | | |
| 37 | LEVADURA FRESCA | CAJA | 22 | 35 | | | | | |
| 38 | MAÍZ POZOLERO BOLSA DE 1 KG | ROLLO | 174 | 278 | | | | | |
| 39 | MECATILLO | PZA | 22 | 35 | | | | | |
| 40 | NUEZ PICADA | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 41 | PASITAS | KG | 20 | 32 | | | | | |
| 42 | PASTA PARA MOLE CUBETA DE 10 KG | KG | 128 | 205 | | | | | |
| 43 | PEPITA LIMPIA VERDE | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 44 | PILONCILLO | PZA | 10 | 16 | | | | | |
| 45 | CHILE PASILLA SECO | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 46 | PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG | KG | 32 | 51 | | | | | |
| 47 | CIRUELA PASA | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 48 | CHILE TABAQUERO | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 49 | CHILE MORITA | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 50 | CHILE CASCABEL | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 51 | CANELA EN POLVO | KG | 10 | 16 | | | | | |
| 52 | ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA | LTS | 10 | 16 | | | | | |
| 53 | ACHIOTE EN PASTA | KG | 44 | 70 | | | | | |
| 54 | BICARBONATO | KG | 5 | 8 | | | | | |
| | PIMIENTA ENTERA NEGRA | KG | 5 | 8 | | | | | |
| 55 | HIELO EN BOLSA 5 KG | PZA | 648 | 1037 | | | | | |
| 56 | PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR. | PAQUETES | 1296 | 2074 | | | | | |

“2020, Año de Venustiano Carranza”



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

| | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------------------------------|----------|------|------|--|--|--|--|--|
| 57 | PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR. | PAQUETES | 1944 | 3110 | | | | | |
| 58 | TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR. | PAQUETES | 528 | 845 | | | | | |
| 59 | PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR | PAQUETES | 768 | 1229 | | | | | |
| 60 | PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR | PAQUETES | 504 | 806 | | | | | |
| 61 | PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO | PAQUETES | 288 | 461 | | | | | |
| 62 | PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL | PAQUETES | 144 | 230 | | | | | |
| 63 | TOSTADA CLASICA CHICA PRESENTACION DE 200 A 340 GR, | PAQUETES | 168 | 269 | | | | | |
| 64 | PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG. | PAQUETES | 96 | 154 | | | | | |
| 65 | TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS | PAQUETES | 1248 | 1997 | | | | | |
| 66 | TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 PIEZAS | PAQUETES | 408 | 653 | | | | | |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | |
| IVA | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | |

MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA QUE EN LO SUCESIVO SE LE



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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

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

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



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

II.- De “EL PROVEEDOR”

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

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

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

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

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

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

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

II.8.- Que se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



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

III.- De “LAS PARTES”:

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

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

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

CUARTA.- DEL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO.

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

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

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

- I. Prestar para “**EL CONTRATANTE**” los servicios materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



- II. Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se compromete a lo siguiente:
 - a) Realizar la prestación del servicio en el lugar señalado por la contratante;
 - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
 - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de **“EL CONTRATANTE”**, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias con relación a la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- IV. Mantener la prestación del servicio objeto del presente contrato en forma confidencial;
- V. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a **“EL CONTRATANTE”** o a terceros;
- VI. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice para la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- VII. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** la garantía de cumplimiento por la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- VIII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a **“EL CONTRATANTE”** para el pago oportuno por la prestación del servicio del presente contrato;
- IX. Comunicar por escrito oportunamente a **“EL CONTRATANTE”** cualquier cambio de domicilio fiscal;
- X. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la realización del objeto contratado.

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



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

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

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

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



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

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

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

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

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

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

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

- I. Si “**EL PROVEEDOR**” no inicia la prestación del servicio objeto del presente contrato en la fecha pactada;
- II. Si “**EL PROVEEDOR**”, no presta el servicio objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

- III. Si “**EL PROVEEDOR**” suspende injustificadamente la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- IV. Si “**EL PROVEEDOR**” no otorga a “**EL CONTRATANTE**” los informes que éste le requiera con relación a la prestación del servicio contratado;
- V. Si “**EL PROVEEDOR**” es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de “**EL PROVEEDOR**” a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

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

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

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

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

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

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



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTES Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.

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

DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

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

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

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

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

“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA



cualquier tipo, programas de computadora, diskettes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

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

DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

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

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.

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

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



“2020, Año de Venustiano Carranza”

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-151-612/2020 CONTRATACIÓN DEL
2021. SERVICIO CONSOLIDADO DE DISTRIBUCIÓN, ABASTO Y TRASLADO DE CARNES
ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS, DE FRUTAS Y VERDURAS, DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PAN ARTESANAL, LÁCTEOS, ABARROTOS Y PAN BLANCO EN LAS COCINAS DEL INSTITUTO
PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL
SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

“EL CONTRATANTE”

UNIDAD RESPONSABLE”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

“ASISTE”

“EL PROVEEDOR”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----,
EL ----DE ----- DEL 2020.