

**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-026-083/2020

**SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS
CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL
SISTEMA DIF ESTATAL**

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

MARZO DE 2020

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

**DELFINA LEONOR VARGAS GALLEGOS
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

ASISTIDA POR

**IRMA GALEANA ALONSO
NUTRIÓLOGA ADSCRITA A LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA MÉDICO SOCIAL DEL
SISTEMA PARA DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

CALENDARIO	
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	LUNES 30 DE MARZO DE 2020
PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL MIÉRCOLES 01 DE ABRIL DE 2020 A LAS 16:00 HORAS
ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MIÉRCOLES 01 DE ABRIL DE 2020
JUNTA DE ACLARACIONES	EL VIERNES 03 DE ABRIL DE 2020 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MIÉRCOLES 08 DE ABRIL DE 2020 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020 A LAS 17:30 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL JUEVES 16 DE ABRIL 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 JURÍDICAS.	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 SUMINISTRO.
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 2: FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF
CÁRATULA DEL ANEXO B	ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA	ANEXO 4: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE	ANEXO 5: MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA	ANEXO 6: PRECIOS UNITARIOS
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA	ANEXO 7: PENALIZACIÓN POR CONCEPTO
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO	MODELO DE CONTRATO
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS	
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES	
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SUMINISTRO	

RECOMENDACIONES

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

En cumplimiento a lo ordenado por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en su Artículo 108, 31 fracción III, 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), 67 fracción V, 80,82 segundo párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 52 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2020, de conformidad con los Artículos 13 fracción III y 22 Fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional GESAL-026-083/2020

SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

1.- DEFINICIONES.

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

1.1.- BASES: El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la 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 (CONTRATANTE): Dirección de Administración y Finanzas del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

1.3.1 VERIFICADOR DEL CONTRATO: Unidad de Asistencia Social y Salud del Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Puebla.

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

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

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Calle 5 de Mayo número 1606, Centro Histórico, Puebla, Pue. C.P. 72000.

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

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

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GESAL-026-083/2020**.

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.- SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

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

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL LUNES 30 DE MARZO AL MIÉRCOLES 01 DE ABRIL 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/> o en la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, **DEL LUNES 30 DE MARZO AL MIÉRCOLES 01 DE ABRIL 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 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 **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL LUNES 30 DE MARZO AL MIÉRCOLES 01 DE ABRIL DE 2020,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- En el caso de los licitantes QUE NO ESTÉN EN POSIBILIDAD DE ACUDIR A LAS OFICINAS DE LA CONVOCANTE, deberán solicitar la generación de la "Orden de Cobro" enviando el **ANEXO G** de las bases debidamente llenado **ASÍ COMO COPIA DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL ACTUALIZADA AL AÑO 2020 DEL LICITANTE Y DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (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:

vanessa.ruiz@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. Sólo se generará dicha orden DEL LUNES 30 DE MARZO AL MIÉRCOLES 01 DE ABRIL 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 MIÉRCOLES 01 DE ABRIL 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-026-083/2020** 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) 3-03-46-00 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).

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).

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 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-026-083/2020**, 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-026-083/2020**.
- 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-026-083/2020**.
- 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-026-083/2020**, 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 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.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **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.

3.7.- 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-026-083/2020** 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.**

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 1 dispositivo USB, el cual será proporcionado por el licitante.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir su dispositivo en el sobre, que éste no esté en blanco sin información, que no contenga virus, que el mismo esté identificado 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 la 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 hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2020..

4.3.1.- Se requiere la contratación del Suministro de insumos alimentarios de Frutas y Verduras para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema DIF Estatal, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2020. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, en las

instalaciones y horarios indicados en el **Anexo 3**, al igual que los teléfonos y las personas a contactar

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 currículo en hoja membretada firmada y sellada de la empresa en el que indiquen su experiencia mínima de un año, en el suministro de insumos alimentarios igual o similar a los requeridos de acuerdo con el anexo **B1**.

4.6.2.- Copia simple de 2 (dos) facturas a su nombre y/o contratos expedidos por los licitantes, efectuados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe el suministro de insumos alimentarios igual o similar al requerido.

4.6.3.- Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica lo siguiente:

a) Un número telefónico local para cualquier aclaración del suministro, con atención de 8 am a 8 pm de lunes a viernes.

b) Copia simple legible de comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses.

4.6.4.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca y/o nombre del distribuidor de los productos ofertados, de acuerdo al **anexo 5**, modelo en caso de que aplique, además de indicar el país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca o modelo, los licitantes deberán indicar sin marca y/o sin modelo.

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

a) A realizar el suministro en el plazo y lugares señalados por la contratante, de acuerdo al **Anexo 3**.

b) 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 en el suministro de insumos.

c) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en el mismo día hasta las 5 pm. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

d) A garantizar el suministro de insumos alimentarios de Frutas y Verduras para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional en cuanto a su correcta funcionalidad, es decir, que cumplan con todos los requisitos solicitados, durante la vigencia del contrato.

e) A no subcontratar el suministro solicitado por la contratante.

f) A garantizar la entrega del abasto de frutas y verduras de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida, en las cantidades solicitadas en los pedidos quincenales y

lugares establecidos en el **Anexo 3**.

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

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

i) A que las frutas y verduras serán transportados en vehículo cerrado limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.

j) A contar con el personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido de manera inmediata y permanente durante todo el periodo del suministro.

k) A que el personal que distribuya las frutas y verduras deberá portar uniforme limpio y adecuado (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado (uñas cortas, cabello recogido) y portará gafete de identificación con fotografía y nombre visible.

l) A dar respuesta en un término de 4 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese el producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

m) A aceptar que una persona designada por la contratante supervise en sitio, en forma constante y aleatoria, el suministro de frutas y verduras, en cuanto a:

-Tamaño.

-Peso.

-Frescura.

-Calidad uniforme.

-Características organolépticas (color, olor, textura).

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

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

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

o) A presentar ante la contratante la opinión de cumplimiento, de acuerdo a las disposiciones de la Normatividad en la materia, el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social, al momento de la formalización del contrato.

p) Guardar confidencialidad de la información proporcionada para la ejecución del suministro, así como de los datos y resultados obtenidos de dicho suministro, Quedando prohibido divulgar o compartir está ya sea a través de publicaciones, conferencias, informaciones, así como la reproducción total o parcial de cualquier otra forma de autorización expresa y por escrito de la contratante, pues dichos datos y resultados son propiedad de ésta última.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmado por la persona autorizada para ello, donde manifieste que conoce y se apeg a la siguiente norma mexicana:

NOM-251-SSA1-2009 Norma oficial mexicana que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4.6.7.- Los licitantes deberán presentar en copia simple legible de los siguientes documentos:

a) Verificación practicada a los equipos de medición (Basculas) a través de la PROFECO y/o algún organismo verificador certificado ante la EMA con copia de la calcomanía de verificación de la PROFECO.

b) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

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 contenga el dispositivo señalado 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, engargoladas, dentro de protector o en fólter 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-026-083/2020**, 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 un dispositivo **USB**, mismo que será proporcionado por el licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.2.- Copia simple legible de la declaración anual 2018 con su respectivo acuse del SAT, con el sello o liga

digital correspondiente y la última declaración provisional 2020 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la propuesta.

5.3.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica el **Anexo 6** debidamente requisitado.

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.

6.3.- En el precio ofertado, el licitante deberá considerar lo concerniente a transportación, alimentación y viáticos en general, derivado del suministro de insumos; por lo que en caso de resultar adjudicado, no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado el cual deberá contener la leyenda **“No negociable”**, o fianza a favor de la Secretaría de Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado a **cantidades máximas** sin incluir el IVA.

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

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

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

a) Si el licitante retira su oferta.

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

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños 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 **MIÉRCOLES 01 DE ABRIL 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 que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GESAL-026-083/2020 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 y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

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

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

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **VIERNES 03 DE ABRIL DE 2020, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja 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.

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

9.3.- Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes. 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 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 **MIÉRCOLES 08 DE ABRIL DE 2020, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE**

ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, ubicada en la Planta Baja 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, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL SEGUNDO SOBRE.

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

DESARROLLO DEL EVENTO.

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

10.4.- Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios.

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

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

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

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

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

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **MARTES 14 DE ABRIL DE 2020, A LAS 17:30 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

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

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

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

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

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

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

13.3.- En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez

verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

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

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

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

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

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

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

13.9.- Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con el Órgano Interno

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

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIAS DE LAS ACTAS DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADAS, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL TERCER SOBRE.

14.- FALLO.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 88 y 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, comunicará el acta de fallo vía correo electrónico, a los licitantes participantes, a partir de las **17:00 HORAS DEL JUEVES 16 DE ABRIL 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

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 contraponga.

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

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

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

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

15.14.- En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Convocante, previo análisis de la conveniencia de la

aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes y por ende representan ofrecimiento de condiciones inferiores, será procedente la descalificación.

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

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

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

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

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

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

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

15.22.- Por 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 a favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos,

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

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el 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 mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2020. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, en las instalaciones y horarios indicados en el Anexo 3, al igual que los teléfonos y las personas a contactar.

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

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

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

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

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

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

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

17.6.- Por restricciones presupuestales de la CONTRATANTE.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

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

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

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

19.- CONTRATOS.

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

a) Garantía de Cumplimiento de contratos.

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

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

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

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

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

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

h) 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 proveedor adjudicado en la página www.imss.gob.mx

i) Documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales, en la que haga constar que 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

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

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 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 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 SUMINISTRO

22.1.- LUGAR DE SUMINISTRO.- El Suministro de insumos alimentarios de frutas y verduras se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles conforme a los pedidos solicitados por la contratante en forma quincenal de las casas de asistencia y en forma eventual de la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional, entregados al proveedor tres días hábiles previos a las fechas de entrega requeridas, ya sea vía correo electrónico ó presencial (de manera impresa) y la entrega será conforme al **Anexo 3**.

22.1.1.- Para la primera entrega las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las entregas subsecuentes, la contratante indicará al proveedor con tres días hábiles previos a la fecha de entrega requerida vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores en las casas de asistencia; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación, de acuerdo al **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 vanessa.ruiz@puebla.gob.mx, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 /13/ /14/ 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.

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 del suministro, o en las subsecuentes entregas conforme al **Anexo 7**.

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 los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será la responsabilidad del proveedor, los problemas que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	SISTEMA DIF DEL ESTADO DE PUEBLA
R.F.C.	SDI-770218-CAA
DIRECCIÓN	CALLE 5 DE MAYO NÚMERO 1606, CENTRO HISTÓRICO, PUEBLA, PUE. C.P. 72000

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.

24.2.1.- El licitante deberá enviar la factura en electrónico, tanto en archivo pdf como xml, mediante correo electrónico el cual se le proporcionará al momento de la formalización del contrato.

24.3.- El pago se realizará dentro de los **20 días hábiles** siguientes a la recepción de las facturas, debidamente revisadas y validadas, las cuales serán elaboradas y entregadas de forma mensual por cada casa de asistencia, mismas que serán acompañadas por las remisiones de entrega-recepción a entera satisfacción de los responsables enunciados en el **Anexo 3**.

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

24.5.- Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 34 fracción VI la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2020, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura

antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura.

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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

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

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

26.- INCONFORMIDADES.

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

**ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 30 DE MARZO DE 2020**

**RICARDO ANTONIO GARCÍA GUZMÁN
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**

TMP/MSEG/VRO

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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-026-083/2020**.
- 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-026-083/2020**.
- 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**



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE				
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-026-083/2020
SUMINISTRO DE:				INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.
No. de Partida	Cantidad MÁXIMA	CANTIDAD MÍNIMA	Unidad de medida	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	1	1	LOTE	SE REQUIERE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL.

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**



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO	PERIODO DE GARANTÍA
1	1	SUMINISTRO		
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL SERVICIO O SUMINISTRO:				
(DESCRIPCIÓN DETALLADA CONFORME AL ANEXO1)				

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.



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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 POR LO MENOS DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD).

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	



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO 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



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE A CANTIDADES MÍNIMAS.	IMPORTE A CANTIDADES MÁXIMAS.
1		SUMINISTRO			
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA:		IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA:		SUBTOTAL	
				IVA (16%)	
				TOTAL	

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

Vigencia de la cotización: 60 días naturales.

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

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

ANEXO D

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

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

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional **GESAL-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por un importe total de \$ (número) (letra _____ M.N.) a cantidades máximas sin incluir IVA.

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

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

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



SECRETARÍA DE 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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

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

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a **SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. **GESAL-026-083/2020**, 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.



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

LUGAR Y FECHA
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Fecha: _____

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

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

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO H

FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SUMINISTRO

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 **vanessa.ruiz@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SUMINISTRO" debiendo asentar lugar, día y hora.

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

Procedimiento: GESAL-026-083/2020

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

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL SUMINISTRO
1	1	SUMINISTRO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SUMINISTRO DE INSUMOS:</p> <p>Se requiere la contratación del Suministro de insumos alimentarios de Frutas y Verduras para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema DIF Estatal, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2020. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>2. LUGAR DE ENTREGA:</p> <p>El Suministro de insumos alimentarios de frutas y verduras se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles conforme a los pedidos solicitados por la contratante en forma quincenal de las casas de asistencia y en forma eventual de la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional, entregados al proveedor tres días hábiles previos a las fechas de entrega requeridas, ya sea vía correo electrónico ó presencial (de manera impresa) y la entrega será conforme al anexo 3.</p> <p>Para la primera entrega las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor con tres días hábiles previos a la fecha de entrega requerida vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores en las casas de asistencia; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>3.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SUMINISTRO:</p> <p>El proveedor deberá realizar el Suministro de insumos alimentarios de frutas y verduras, cumpliendo con las especificaciones requeridas, considerando lo establecido en el anexo 4, así como con las cantidades solicitadas en el anexo 2, 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 a través de correo electrónico o vía telefónica.</p> <p>La relación de los productos se encuentra en el anexo 2 el cual contiene las cantidades estimadas de consumo durante la vigencia del suministro, mismas que son de referencia sin que estas cantidades impliquen compromiso de volumen de adquisición por la contratante, por lo que el compromiso será del monto mínimo adjudicado.</p> <p>4. CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>TRASLADO</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) El envasado del producto deberá ser en bolsas de plástico transparente o taras de plástico limpias y tapadas, de acuerdo a cada tipo de alimento. Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los productos.</p> <p>b) Las cajas de estiba en las que trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) La transportación de los productos será en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p>

**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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

		<p>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 4.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los productos que se enlistan a continuación de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos, manteniendo una caducidad mínimo de 5 días naturales una vez recibidos en los domicilios del anexo 3 y tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>A) FRUTAS.</p> <p>1.- CAÑA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces, jugosas y duras, desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.</p> <p>2.- COCO.-Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año.</p> <p>3.- CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.</p> <p>4.- DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.</p> <p>5.- FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.</p> <p>6.- GRANADA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.</p> <p>7.- GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>8.- GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>9.- JÍCAMA.-Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas café y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.</p> <p>10.- KIWI.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.</p> <p>11.- LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- LIMON SIN SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.</p> <p>13.- MANDARINA.- Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.</p> <p>14.- MANGO MANILA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.</p> <p>15.- MANGO PETACÓN.- Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.</p>
--	--	---

**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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

			<p>16.- MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.</p> <p>17.- MANZANA GOLDEN.- Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café. Temporada: Todo el año.</p> <p>18.- MANZANA RED DELICIOUS.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.</p> <p>19.- MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café. Temporada: Todo el año.</p> <p>20.- MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>21.- MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>22.- NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>23.- PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>24.- PEPINO.-Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>25.- PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>26.- PERA DE LECHE .- Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.</p> <p>27.- PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas, cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>28.- PLÁTANO DOMINICO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>29.- PLÁTANO MACHO.- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>30.- PLÁTANO TABASCO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>31.- SANDIA GRANDE.- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>32.- TAMARINDO.- Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p>
--	--	--	--

**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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

		<p>33.- TEJOCOTE.- Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.</p> <p>34.- TUNAS.- Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Temporada: Julio a Septiembre.</p> <p>35.- UVA SIN SEMILLA.- Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.</p> <p>B) VERDURAS.</p> <p>1.- ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>2.- AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.</p> <p>3.- AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.</p> <p>4.- ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.</p> <p>5.- APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>6.- BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>7.- BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>8.- BRÓCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>9.- CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>10.- CALABACITA REDONDA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>11.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>12.- CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>13.- CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>14.- CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>15.- CHAMPIÑÓN: Características: Hongos de color blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>16.- CHAYOTE: Características: 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>
--	--	---

**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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

			<p>17.- CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm, color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>18.- CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, 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.</p> <p>19.- CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>20.- CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.</p> <p>21.- CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, de color verde brillante, textura firme sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>22.- CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>23.- COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>24.- COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>25.- EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.</p> <p>26.- ELOTE GRANO LIMPIO.- Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.</p> <p>27.- ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.</p> <p>28.- EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.</p> <p>29.- ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verdes brillantes, 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: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos o gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>31.- GERMINADO DE ALFALFA.- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>32.- GERMEN DE SOYA.- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>33.- HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>34.- HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.</p> <p>35.- HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.</p> <p>36.- HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural (sin tatar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.</p>
--	--	--	---

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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

			<p>37.- JENJIBRE: raiz color café claro consistencia firme, aroma fuerte, sin manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.</p> <p>38.- JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.</p> <p>39.- JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.</p> <p>40.- LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>41.- LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>42.- LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco , tamaño mediana, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>43.- MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente, sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>44.- MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>45.- NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos.</p> <p>46.- ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>47.- PAPA BLANCA.- Características: Tubérculo color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>48.- PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.</p> <p>49.- PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>50.- PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.</p> <p>51.- PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.</p> <p>52.- PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.</p> <p>53.- PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>54.- PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>55.- RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo fresco, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p>
--	--	--	--

**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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

			<p>56.- ROMERO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.</p> <p>57.- SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>58.- TE LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>59.- TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>60.- TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>61.- VERDOLAGAS.- Características: 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: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco, libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>5. CANJE Y RECHAZO DE LOS BIENES:</p> <p>A) CANJE</p> <p>La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los alimentos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones a la brevedad posible no excediendo de 24 horas después de haberle notificado ya sea por vía telefónica o por correo electrónico, en un horario de 8 am a 5 pm.</p> <p>B) RECHAZO DE BIENES</p> <p>La contratante devolverá los alimentos que suministre el proveedor en el momento de la recepción ó una vez revisados, cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Que no cumplan con el lineamiento de Características físicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección, contenido en el anexo 4. -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 la orden de compra. -Que cuando la contratante cuente con el acuse de aviso de cancelación por escrito, con anticipación a 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos a la brevedad posible no excediendo de 24 horas después de haberle notificado ya sea al momento de la recepción ó por vía telefónica o correo electrónico, en un horario de 8 am a 5 pm., la contratante podrá destruir o desechar los bienes y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>El proveedor deberá sustituir los productos en las cantidades y unidades de medida que no cumplan con las especificaciones solicitadas, dentro del mismo día y hasta las 5 pm.</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 a terceros.</p> <p>6.- PERSONAL</p>
--	--	--	---

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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

		<p>El personal que lleve a cabo el suministro de insumos alimentarios de frutas y verduras serán mínimo 2 personas y deberán presentarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo el suministro (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). - Aseo: uñas cortas, cabello recogido. - Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.
--	--	--

ANEXO 2

FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF

FRUTAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO
1	CAÑA DE AZUCAR. - Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.	KILO	113	226
2	COCO. -Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco,color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esferica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año	PIEZA	6	12
3	CIRUELA SANTA ROSA. - Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.	KILO	986	1972
4	DURAZNO AMARILLO. - Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.	KILO	654	1308
5	FRESA. - Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.	KILO	1875	3750
6	GRANADA . - Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	10	20
7	GUANÁBANA. - Características: Cáscara delgada de apariencia fresca,color verde oscuro,relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	102	204

8	GUAYABA EXTRA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	4363	8726
9	JÍCAMA. -Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.	KILO	1813	3626
10	KIWI. - Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	403	806
11	LIMON CON SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	KILO	2285	4570
12	LIMON SIN SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.	KILO	16	32
13	MANDARINA. - Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.	KILO	4143	8286
14	MANGO MANILA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.	KILO	1838	3676
15	MANGO PETACÓN. - Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.	KILO	788	1576
16	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA . - Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	10	20
17	MANZANA GOLDEN. - Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	8513	17026
18	MANZANA RED DELICIOUS. - Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés.	KILO	12	24
19	MANZANA ROJA. - Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	8713	17426

20	MELON CANTALOUPE. - Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	8484	16968
21	MELON VALENCIANO. - Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	885	1770
22	NARANJA PARA JUGO. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	3137	6274
23	PAPAYA MARADOL. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	8986	17972
24	PEPINO. -Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	3092	6184
25	PERA AMERICANA. - Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	7494	14988
26	PERA DE LECHE . - Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	12	24
27	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	PIEZA	1217	2434
28	PLATANO DOMINICO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.	KILO	5801	11602
29	PLÁTANO MACHO. - Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	652	1304
30	PLATANO TABASCO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.	KILO	8146	16292

31	SANDIA GRANDE. - Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	9235	18470
32	TAMARINDO. - Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	419	838
33	TEJOCOTE. - Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.	KILO	153	306
34	TUNAS. - Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.	KILO	1027	2054
35	UVA SIN SEMILLA. - Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.	KILO	2235	4470

VERDURAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO
1	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	911	1822
2	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	2278	4556
3	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	603	1206
4	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	33	66
5	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	871	1742
6	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	23	46
7	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	567	1134
8	BROCOLÍ: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	1649	3298
9	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	3501	7002
10	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	427	854
11	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	2211	4422
12	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1037	2074

13	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	443	886
14	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1	2
15	CHAMPIÑÓN: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	1215	2430
16	CHAYOTE: Características: 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.	KILO	3257	6514
17	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	43	86
18	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	200	400
19	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	2014	4028
20	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	140	280
21	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	846	1692
22	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	371	742
23	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 4 KILOS	102	204
24	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 3 KILOS	182	364
25	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	2585	5170

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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

26	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	1740	3480
27	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	PIEZA	4569	9138
28	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	211	422
29	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	1002	2004
30	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos ó gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO	490	980
31	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	27	54
32	GERMEN DE SOYA.- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	21	42
33	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	129	258
34	HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.	KILO	95	190
35	HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.	KILO	74	148
36	HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural sin (tatemar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.	PAQUETE DE 15 HOJAS	24	48
37	JENJIBRE: raíz color café claro consistencia firme, aroma fuerte, sin manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.	KILO	8	16
38	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	22620	45240

39	JITOMATE BOLA. - Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	729	1458
40	LAUREL. - Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	KILO	63	126
41	LECHUGA ITALIANA. - Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 300 GRAMOS	444	888
42	LECHUGA ROMANA. - Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 1.2 KILOS	3104	6208
43	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	188	376
44	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	132	264
45	NOPAL. - Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	1232	2464
46	ORÉGANO. - Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	45	90
47	PAPA BLANCA. - Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	3683	7366
48	PAPA CAMBRAY. - Característica principal de fresca, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO	290	580
49	PEREJIL LISO. - Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	145	290
50	PIMIENTO MORRON AMARILLO. - Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	641	1282
51	PIMIENTO MORRON ROJO. - Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	641	1282

52	PIMIENTO MORRON VERDE. - Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendaduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	671	1342
53	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	142	284
54	PORO. - Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	PIEZA	386	772
55	RABANO CAMBRAY. - Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	165	330
56	ROMERO . - Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	KILO	37	74
57	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	38	76
58	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	348	696
59	TOMATE VERDE. - Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	3903	7806
60	TOMILLO. - Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	59	118
61	VERDOLAGAS. - Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	415	830
62	ZANAHORIA. - Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	3126	6252

ANEXO 3

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF

LUGARES DE ENTREGA:

- a) **CASA DEL ABUE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN 11 NORTE NÚMERO 1810 DE LA COLONIA EL TAMBORCITO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON EL C. ARJUNA HARI DASA CHAVEZ LOPEZ. TELÉFONO: 2 42 29 09 Y 2 42 25 15.**

CASA DEL ABUE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA EL PEDIDO VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- b) **CASA DEL ESTUDIANTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN PRIVADA 1RA. CENTRAL NÚMERO 619 ESQUINA CON PRIVADA 6 NORTE, FRACCIONAMIENTO MOLINOS DE SAN**



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

**FRANCISCO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA IRMA ROSAS VÁZQUEZ.
 TELÉFONO: 2 33 16 00.**

CASA DEL ESTUDIANTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA EL PEDIDO VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

c) CASA DEL ADOLESCENTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN KM. 4.5 CARRETERA FEDERAL ATLI XCO No 4405, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIBEL CASTRO PINEDA. TELÉFONO: 2 34 18 86 Y 2 35 54 58.

CASA DEL ADOLESCENTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA EL PEDIDO VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- d) CASA DE ÁNGELES: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN ANTIGUO CAMINO SANTA CLARA OCOYUCAN No 11, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. IRMA GALEANA ALONSO. TELÉFONO: 2 84 25 72 Y 2 84 25 70.**

CASA DE ÁNGELES:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA EL PEDIDO VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- e) CASA DE LA NIÑEZ POBLANA: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN CARRETERA FEDERAL PUEBLA ATLIXCO No 4505, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, PUEBLA.**



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
 SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
 UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
 PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
 GESAL-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. ADRIANA VELÁZQUEZ MOREIRA. TELÉFONO: 2 84 25 67 Y 2 84 25 68.

CASA DE LA NIÑEZ POBLANA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA EL PEDIDO VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- f) DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO: EN EL DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO: CON DOMICILIO EN CALLE 5 DE MAYO NÚMERO 1606, COL. CENTRO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. PAOLA GALLEGOS CARMONA. TELÉFONO: 222 2 29 52 88.**

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EL DÍA Y HORARIO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL PEDIDO CORRESPONDIENTE CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA ENTREGA DEL PEDIDO POR VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR.



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

- g) DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL: EN EL DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO: CON DOMICILIO EN CALLE 4 ORIENTE NUMERO 806, COL. CENTRO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA DEL SOCORRO ROSANA GAONA MEZA. TELÉFONO: 222 3 11 01 75.**

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR FRUTAS Y VERDURAS EL DÍA Y HORARIO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL PEDIDO CORRESPONDIENTE CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA ENTREGA DEL PEDIDO POR VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR.

ANEXO 4

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> - Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. - Alimentos limpios. - Que estén libre de daños. - Sin humedad excesiva. - Con tamaño adecuado. - Consistencia. - Olor del producto característico. - Cero defectos. - Alimentos frescos. <p>1. Considerar fecha de consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.</p>	<p>Aquellos que presenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Decoloración. - Magulladuras. - Mal olor. - Manchas. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Sin Insectos o roedores. - Alteraciones. - Defectos. - Viscosidad. <p>1. Se rechazará el producto en caso de encontrar insectos o roedores en las estibas que contengan los productos.</p>
Verduras	<ul style="list-style-type: none"> - Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. - Alimentos limpios. - Que estén libre de daños. - Sin humedad excesiva. - Con tamaño adecuado. - Consistencia. - Olor del producto característico. - Cero defectos. - Alimentos frescos. <p>1. Considerar fecha de consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.</p>	<p>Aquellos que presenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Decoloración. - Magulladuras. - Mal olor. - Manchas. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Insectos o roedores. - Alteraciones. - Defectos. - Viscosidad. <p>1. Se rechazará el producto en caso de encontrar insectos o roedores en las estibas que contengan los productos.</p>

ANEXO 5

FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF

FRUTAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR
1	CAÑA DE AZUCAR. - Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.	KILO	113	226	
2	COCO. -Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco,color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esferica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año	PIEZA	6	12	
3	CIRUELA SANTA ROSA. - Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.	KILO	986	1972	
4	DURAZNO AMARILLO. - Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.	KILO	654	1308	
5	FRESA. - Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.	KILO	1875	3750	
6	GRANADA . - Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	10	20	
7	GUANÁBANA. - Características: Cáscara delgada de apariencia fresca,color verde oscuro,relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	102	204	

8	GUAYABA EXTRA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	4363	8726	
9	JÍCAMA. -Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.	KILO	1813	3626	
10	KIWI. - Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	403	806	
11	LIMON CON SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	KILO	2285	4570	
12	LIMON SIN SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.	KILO	16	32	
13	MANDARINA. - Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.	KILO	4143	8286	
14	MANGO MANILA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.	KILO	1838	3676	
15	MANGO PETACÓN. - Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.	KILO	788	1576	
16	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA . - Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	10	20	
17	MANZANA GOLDEN. - Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	8513	17026	
18	MANZANA RED DELICIOUS. - Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés.	KILO	12	24	
19	MANZANA ROJA. - Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	8713	17426	

20	MELON CANTALOUPE. - Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	8484	16968	
21	MELON VALENCIANO. - Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	885	1770	
22	NARANJA PARA JUGO. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	3137	6274	
23	PAPAYA MARADOL. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	8986	17972	
24	PEPINO. -Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	3092	6184	
25	PERA AMERICANA. - Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	7494	14988	
26	PERA DE LECHE. - Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	12	24	
27	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	PIEZA	1217	2434	
28	PLATANO DOMINICO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.	KILO	5801	11602	
29	PLÁTANO MACHO. - Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	652	1304	
30	PLATANO TABASCO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.	KILO	8146	16292	

31	SANDIA GRANDE. - Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	9235	18470	
32	TAMARINDO. - Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	419	838	
33	TEJOCOTE. - Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.	KILO	153	306	
34	TUNAS. - Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.	KILO	1027	2054	
35	UVA SIN SEMILLA. - Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.	KILO	2235	4470	

VERDURAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR
1	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	911	1822	
2	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	2278	4556	
3	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	603	1206	
4	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	33	66	
5	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	871	1742	
6	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	23	46	
7	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	567	1134	
8	BROCOLÍ: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	1649	3298	
9	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	3501	7002	
10	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	427	854	
11	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	2211	4422	
12	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1037	2074	
13	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	443	886	

14	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1	2	
15	CHAMPIÑÓN: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	1215	2430	
16	CHAYOTE: Características: 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.	KILO	3257	6514	
17	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	43	86	
18	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	200	400	
19	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	2014	4028	
20	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	140	280	
21	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	846	1692	
22	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	371	742	
23	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 4 KILOS	102	204	
24	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 3 KILOS	182	364	
25	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	2585	5170	
26	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	1740	3480	

27	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	PIEZA	4569	9138	
28	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	211	422	
29	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	1002	2004	
30	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos ó gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO	490	980	
31	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	27	54	
32	GERMEN DE SOYA.- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	21	42	
33	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	129	258	
34	HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.	KILO	95	190	
35	HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.	KILO	74	148	
36	HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural sin (tatamar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.	PAQUETE DE 15 HOJAS	24	48	
37	JENJIBRE: raíz color café claro consistencia firme, aroma fuerte, sin manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.	KILO	8	16	
38	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	22620	45240	
39	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	729	1458	

40	LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	KILO	63	126	
41	LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 300 GRAMOS	444	888	
42	LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 1.2 KILOS	3104	6208	
43	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	188	376	
44	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	132	264	
45	NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	1232	2464	
46	ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	45	90	
47	PAPA BLANCA.- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	3683	7366	
48	PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO	290	580	
49	PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	145	290	
50	PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	641	1282	
51	PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	641	1282	
52	PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	671	1342	

53	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	142	284	
54	PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	PIEZA	386	772	
55	RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	165	330	
56	ROMERO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	KILO	37	74	
57	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	38	76	
58	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	348	696	
59	TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	3903	7806	
60	TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	59	118	
61	VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	415	830	
62	ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	3126	6252	

ANEXO 6

PRECIOS UNITARIOS

FRUTAS Y VERDURAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL MINIMO	IMPORTE TOTAL MAXIMO
1	CAÑA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.	KILO	113	226			
2	COCO.- Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco,color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esferica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año	PIEZA	6	12			
3	CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.	KILO	986	1972			
4	DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin	KILO	654	1308			

	magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.						
5	FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.	KILO	1875	3750			
6	GRANADA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	10	20			
7	GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	102	204			
8	GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	4363	8726			
9	JICAMA.- Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.	KILO	1813	3626			
10	KIWI.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	403	806			
11	LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave	KILO	2285	4570			

	brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.						
12	LIMON SIN SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.	KILO	16	32			
13	MANDARINA. - Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.	KILO	4143	8286			
14	MANGO MANILA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.	KILO	1838	3676			
15	MANGO PETACÓN. - Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.	KILO	788	1576			
16	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	10	20			
17	MANZANA GOLDEN. - Características: Cáscara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	8513	17026			
18	MANZANA RED DELICIOUS. - Características: Cáscara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés.	KILO	12	24			

19	MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO	8713	17426			
20	MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	8484	16968			
21	MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despiden un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	885	1770			
22	NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	3137	6274			
23	PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	8986	17972			
24	PEPINO.- Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO	3092	6184			
25	PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin	KILO	7494	14988			

	picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.						
26	PERA DE LECHE .- Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	12	24			
27	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	PIEZA	1217	2434			
28	PLÁTANO DOMINICO .- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.	KILO	5801	11602			
29	PLÁTANO MACHO .- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	652	1304			
30	PLÁTANO TABASCO .- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.	KILO	8146	16292			
31	SANDIA GRANDE .- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO	9235	18470			

32	TAMARINDO. - Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO	419	838			
33	TEJOCOTE. - Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.	KILO	153	306			
34	TUNAS. - Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.	KILO	1027	2054			
35	UVA SIN SEMILLA. - Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.	KILO	2235	4470			
36	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	911	1822			
37	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	2278	4556			
38	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	603	1206			
39	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	33	66			
40	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	871	1742			

41	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	23	46			
42	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	567	1134			
43	BROCOLÍ: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	1649	3298			
44	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	3501	7002			
45	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	427	854			
46	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	2211	4422			
47	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1037	2074			
48	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	443	886			
49	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	1	2			

50	CHAMPIÑON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	1215	2430			
51	CHAYOTE: Características: 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.	KILO	3257	6514			
52	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	43	86			
53	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	200	400			
54	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	2014	4028			
55	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	140	280			
56	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	846	1692			
57	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO	371	742			

58	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 4 KILOS	102	204			
59	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 3 KILOS	182	364			
60	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	2585	5170			
61	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	1740	3480			
62	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	PIEZA	4569	9138			
63	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO	211	422			
64	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	1002	2004			
65	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos ó gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO	490	980			

66	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	27	54			
67	GERMEN DE SOYA.- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	21	42			
68	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	129	258			
69	HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.	KILO	95	190			
70	HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.	KILO	74	148			
71	HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural sin (tatemar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.	PAQUETE DE 15 HOJAS	24	48			
72	JENJIBRE: raíz color café claro consistencia firme, aroma fuerte, sin manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.	KILO	8	16			
73	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	22620	45240			
74	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos,	KILO	729	1458			

	sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.						
75	LAUREL. - Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	KILO	63	126			
76	LECHUGA ITALIANA. - Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 300 GRAMOS	444	888			
77	LECHUGA ROMANA. - Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 1.2 KILOS	3104	6208			
78	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	188	376			
79	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	132	264			
80	NOPAL. - Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	1232	2464			
81	ORÉGANO. - Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	45	90			
82	PAPA BLANCA. - Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	3683	7366			

83	PAPA CAMBRAY. - Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO	290	580			
84	PEREJIL LISO. - Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	145	290			
85	PIMIENTO MORRON AMARILLO. - Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	641	1282			
86	PIMIENTO MORRON ROJO. - Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	641	1282			
87	PIMIENTO MORRON VERDE. - Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	671	1342			
88	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	142	284			
89	PORO. - Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	PIEZA	386	772			
90	RABANO CAMBRAY. - Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo fresco, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. Tamaño mediano, libre de	KILO	165	330			

	perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.						
91	ROMERO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	KILO	37	74			
92	SETAS : Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosas, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	38	76			
93	TÉ LIMÓN : Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO	348	696			
94	TOMATE VERDE .- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	3903	7806			
95	TOMILLO .- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	59	118			
96	VERDOLAGAS .- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	415	830			
97	ZANAHORIA .- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	3126	6252			
					SUBTOTAL		
					IVA		
					TOTAL		

ANEXO 7

PENALIZACIÓN POR CONCEPTO

Las penas convencionales se aplicarán por causas imputadas al licitante conforme a la siguiente tabla:

Porcentaje de Penalización	Concepto de Penalización
0.7 %	Por cada día natural de retraso que transcurra sobre el importe de los productos no suministrados en el plazo señalado para su cumplimiento, en concepto de pena convencional, contados a partir del vencimiento del plazo establecido para su entrega a entera satisfacción de la contratante.
0.7 %	Por la entrega de productos diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida, ya sea por características, contenido, etc. (la penalización será aplicable por cada casa de asistencia descritas en el anexo 3, por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de los productos que estén incompletos en cantidades, gramaje, calidad y presentación a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable por cada casa de asistencia descritas en el anexo 3, por cada día natural de retraso hasta realizar la entrega completa de los productos).
0.7 %	Por la entrega de productos, que se encuentren en malas condiciones ya sea por su apariencia, magulladuras, sucios, etc. Y sean diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable por cada casa de asistencia descritas en el anexo 3, por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de taras y/o empaques en malas condiciones, ya sea por encontrarse sucias, con fauna nociva, rotas, mojadas, etc. (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 3 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).

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



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

MODELO DE CONTRATO

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

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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.



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

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

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

III.- De “LAS PARTES”:

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“**EL PROVEEDOR**” a través del presente acto jurídico 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 -----.



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

CUARTA.- DEL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO.

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

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

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

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

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



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

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

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

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

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

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto máximo del Contrato.

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

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

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

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

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

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

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



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

“**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;
- 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.

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;



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

- 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 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 2020.

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.



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-026-083/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.

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

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

“**EL CONTRATANTE**”

“**UNIDAD RESPONSABLE**”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

“**ASISTE**”

“**EL PROVEEDOR**”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

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