

**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-035-025/2023

**CONTRATACIÓN DEL:
SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
PERECEDEROS**

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

MARZO DE 2023

CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MARTES 21 DE MARZO DE 2023
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023
4. VISITA A LAS INSTALACIONES	NO APLICA
5. JUNTA DE ACLARACIONES	EL VIERNES 31 DE MARZO DE 2023 A LAS 14:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MARTES 04 DE ABRIL DE 2023 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL MIÉRCOLES 12 DE ABRIL DE 2023 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
8. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL VIERNES 14 DE ABRIL DE 2023 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES.

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

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
CARÁTULA DEL ANEXO B.
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO.
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.
ANEXO 2: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS
ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS.
ANEXO 4: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN.
ANEXO 5: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS
ANEXO 6: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS.
ANEXO 7: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO 8: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL.
ANEXO 9: LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL.
ANEXO 10: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO.
ANEXO 11: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO.
ANEXO 12: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
MODELO DE CONTRATO.

RECOMENDACIONES

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

En cumplimiento a lo ordenado por el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, Artículos 1, 7, 15, 27, 28, 31 fracción III y 34 fracción XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63 Fracción I, 67 fracción V, 80, 82 primer párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2023, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción II.3.1 (si firma director), 9 y 13 fracción III (si firma director) con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional GESAL-035-025/2023

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

1.- DEFINICIONES.

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

1.1.- BASES: El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se registrará 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.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE: Departamento de Servicios Generales del ISSSTEP.

1.3.1 VERIFICADOR DEL CONTRATO: Departamento de Alimentación del ISSSTEP.

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

1.5.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Administración,

Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Calle Venustiano Carranza no. 810, colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Pue., Código Postal 72550.

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-035-025/2023**.

1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA: El Órgano Interno de Control en el Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

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

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

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

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

2.4.1.- **PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MARTES 21 DE MARZO AL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS**

2.4.2.- **CONSULTA DE BASES:** Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> **DEL MARTES 21 DE MARZO AL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023**, en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas**.

2.4.3.- **GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:** Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de las mismas de acuerdo a lo siguiente:

2.4.3.1.- **GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO:** Para poder realizar el pago, se deberá **solicitar** la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del ANEXO G, de las bases debidamente llenado y legible, así como la, copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2023 del licitante y de la identificación oficial con fotografía **VIGENTE** (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el ANEXO G. Esta orden de cobro se expedirá **POR LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO DEL MARTES 21 DE**

MARZO AL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- Deberán solicitar la generación de la “Orden de Cobro”, **AL SIGUIENTE CORREO**.

ordendecobrodabs@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden DEL MARTES 21 DE MARZO AL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 4137/5062.

2.4.3.2.- **PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el PUNTO 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el periodo señalado en la misma orden.

2.4.4.- **COSTO DE BASES: \$3,195.00 (TRES MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS 00/100 M. N.)** pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.4.5.- Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el periodo y horarios mencionados en los **PUNTOS 2.4.2 y 2.4.3.1**.

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

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

2.4.7.- **INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-035-025/2023** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

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

licitante deberá presentar **FUERA DE LOS SOBRES LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO VIGENTE, CON CÓDIGO QR VERIFICABLE**, para participar en procedimientos de adjudicación, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.

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

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

La Secretaría de la Función Pública, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la "**Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas**" a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en **Vía Atlxcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlxcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página **https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/** realizando los siguientes pasos:

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

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y

ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES.

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

3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS CUALES UNA DEBERÁ ESTAR RUBRICADA, FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA AZUL Y ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS PARA COTEJO de los siguientes documentos:

3.1.1.- PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2023 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma conforme al poder.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

3.1.2 PERSONA MORAL

- Constancia de Situación Fiscal actualizado al año 2023 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste

la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).

- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta.
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma, conforme al poder.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máximo de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple original otorgada por la persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura económica y Fallo (anexando original o copia certificada para cotejo de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe y copia simple legible de las mismas) debiéndolo presentar en cada uno de los eventos.

NOTA: La Carta Poder simple deberá presentarse fuera de los sobres e identificarse en cada evento, deberá contener los siguientes elementos:

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

Página 7 de 87

✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica.

✓ Nombre y firma de 2 testigos (anexando copia simple de la identificación oficial de los mismos).

3.2.- Carta original dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al **ANEXO A**) indicando el procedimiento **GESAL-035-025/2023**, en hoja membretada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona física, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-035-025/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-035-025/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.

- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

3.3.- Constancia de registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento GESAL-035-025/2023, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública del Estado de Puebla, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón y entregar a la contratante la documentación que acredite el inicio de citado trámite.

3.4.- El documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.5.- De conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022, los licitantes deberán presentar la Opinión **positiva** del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, la cual deberá estar generada dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas. Aunado a lo anterior el licitante deberá considerar el cumplimiento de la regla séptima del Acuerdo mencionado. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.6.- El documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que se emite la constancia **sin adeudo** sobre el cumplimiento

de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

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

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que asiste o en su caso carta poder simple junto con identificación oficial (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de quien otorga poder y recibe.

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

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

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

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B** anexos 2, 3,

4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12, así como demás cartas y documentos solicitados en **PUNTO 4** de las bases. Invariablemente deberán estar impresos en papel membretado del licitante y presentarse en **original y copia simple**, indicando el número de la Licitación **GESAL-035-025/2023** dirigido a la Convocante, **contener sello (en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en éste párrafo, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo.

Toda la propuesta deberá presentarse en original y copia simple debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

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

4.1.3.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B**, deberá estar debidamente capturada **en formato Word** (con la información idéntica a la presentada en físico) en 2 dispositivos **USB**, los cuales serán **proporcionados por el licitante.**

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

Acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases.

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

4.3.- PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023.

4.3.1.- PERIODO DEL CONTRATO: será a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023.

4.3.2.- El contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el Artículo 108 de la Ley, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.

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, 4.3.1 y 4.4**) **VER ANEXO B.**

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

4.6.1.- Los licitantes deberán indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y/o nombre del fabricante, caducidad, tamaño y/o peso y presentación, de los insumos requeridos para la prestación del servicio. Conforme al Anexo B. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica los anexos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12 referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

4.6.2.- Los licitantes deberán presentar currículo en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en el que indiquen su

experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, de acuerdo con el **ANEXO B1**.

Nota: El objeto social del licitante deberá coincidir o estar relacionado con la prestación del servicio requerido.

4.6.3.- Los licitantes deberán presentar relación en formato libre de mínimo tres servicios iguales o similares, en características a los servicios que se están solicitando en este procedimiento de contratación, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres; la cual deberá contener: nombre, domicilio y teléfono del cliente, monto del servicio, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

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

4.6.4.- Los licitantes deberán presentar escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde indique un correo electrónico y número telefónico local para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de comprobante de domicilio a su nombre, con una antigüedad no mayor a 3 meses en la Ciudad de Puebla o sus alrededores en un radio máximo de 50 kilómetros, en caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la factura de el o los vehículos con los que realizara el servicio, los cuales deberán contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 5 años; en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

Así mismo deberán presentar copia simple legible y copia certificada para cotejo de la Inspección Sanitaria al equipo de transporte, en base a la NOM- 251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, practicada por Laboratorio de ensayo, acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (Ema), anexando copia de la acreditación correspondiente. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

4.6.7.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la factura de el o los vehículos con los que realizará el servicio, con una antigüedad máxima de 5 años, en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio. Aplica para la partida 3.

4.6.8.- Los licitantes deberán presentar en formato libre, currículum firmado del personal en el que indique su experiencia mínima de 1 año, en la prestación del servicio igual o similar al requerido, indicando en qué área o actividad tiene dicha experiencia, anexando copia simple legible de su documentación comprobatoria, conforme a lo siguiente:

Para las partidas 1, 2 y 4:

- Un chofer, debiendo adjuntar su licencia tipo mercantil vigente e identificación oficial con fotografía vigente.
- Dos Ayudantes y/o cargadores, debiendo adjuntar su identificación oficial con fotografía vigente.
- Para la partida 3:
- Un chofer, debiendo adjuntar su licencia tipo mercantil vigente e identificación oficial con fotografía vigente.
- Un Ayudante y/o cargador, debiendo adjuntar su identificación oficial con fotografía vigente.

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

a) Aviso de funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud con alcance a grupo de alimentos (cárnicos) y/o al giro solicitado lo anterior de conformidad con el Artículo. 47, primer párrafo del artículo 200 BIS y 202 de la Ley General de Salud. (Aplica para la partida 1).

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

requeridos), mismo que deberá coincidir con el certificado del establecimiento TIF (Tipo de inspección federal) vigente, de sus instalaciones operativas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes y NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas y box lunch de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave. (Aplica para la partida 1).

c) Certificado del Aviso de Funcionamiento del o los vehículos con el que presentará el servicio, con el Código 484223 y/o 484233 (Autotransporte Local con Refrigeración de Alimentos y/o Autotransporte Foráneo con Refrigeración de Alimentos) del S.C.I.A.N. (Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte), registrado ante la Secretaría de Salud, toda vez que son para el transporte de alimentos y en cumplimiento a lo dispuesto por el acuerdo al respecto publicado por la Secretaría de Salud, el 19 de junio de 2009 en el Diario Oficial de la Federación. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

d) Programa en formato libre de limpieza y sanitización, llevado a cabo en las instalaciones de almacenamiento de los productos alimenticios a suministrar a la contratante. (Aplica para todas las partidas)

e) Aviso de funcionamiento de acuerdo con el giro solicitado expedido por la Secretaría de Salud. (Aplica para la partida 2, 3 y 4).

f) Licencia de funcionamiento o equivalente expedida por el ayuntamiento o autoridad de Gobierno en la zona en la que se localice su domicilio fiscal.

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

a) A realizar la entrega de carnes rojas, pollo y embutidos de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida 1 en los lugares y días establecidos en el anexo 3.

b) A realizar la entrega de frutas y verduras de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida 2 en los lugares y días establecidos en el anexo 6.

c) A realizar la entrega de pan artesanal de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida 3 en los lugares y días establecidos en el anexo 9.

d) A realizar la entrega de productos lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida 4 en los lugares y días establecidos en el anexo 11.

e) A que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo y apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking)), con una antigüedad máxima de 5 años. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

f) A que los alimentos serán transportados en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Aplica para la partida 3).

g) A que el personal que lleve a cabo el servicio de abasto y distribución deberá presentarse con:

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

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

* Gafete de identificación con fotografía.

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

i) A que acepta que la contratante supervise en el sitio de entrega, en forma constante y aleatoria cada carga de pedidos realizados

j) A ser el único responsable de la relación laboral pago oportuno de sus salarios, deslindando de

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

k) A garantizar el servicio durante la vigencia del contrato.

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

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

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

o) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en un plazo mínimo de 3 horas y máximo 24 horas, la contratante podrá destruirlos o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.

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

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

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

s) A entregar los productos de conformidad con los Anexo 4, 7 y 12 y las características físico-químicas solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de las partidas 1, 2, 4 y en caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

t) A entregar los productos con las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida 3 y de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos (Aplica para la Partida 3).

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características físico-químicas de los productos para su recepción o selección. (Contenidos en el anexo 4, 7, y 12.

- Que no sean del gramaje, unidad de medida o tamaño solicitado

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

- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.

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

v) A no subcontratar el servicio.

w) A no realizar proposiciones escaladas de precios.

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

y) A entregar los productos de pan artesanal que cuentan con los estándares de calidad establecidos por la PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor) organismo para la defensa de los derechos del consumidor, los productos deberán ser de primera calidad y frescos. (Aplica para la partida 3).

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

aa) A permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 4 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme. (Aplica para la Partida 3)

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

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

- Carnes rojas, pollo y embutidos.

- Frutas y verduras.
- Pan Artesanal
- Lácteos, Abarrotes, hielo y pan blanco

4.6.11.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que manifieste que cumple y se apeg a las siguientes normas mexicanas:

a) NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria (Aplica para la Partida 1).

b) NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. (Aplica para la Partida 1).

c) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos bebidas o suplementos alimenticios. (Aplica para la Partida 1, 2, 3 y 4).

d) NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. (Aplica para la Partida 1).

4.6.12.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica alguno de los siguientes documentos: (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

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

b) O, carta del fabricante en original, en hoja membretada y con firma autógrafa del mismo, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes derivados del servicio solicitado en la descripción de la partida, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante y/o distribuidor y presentación de los mismos. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

4.6.13.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para

ello y sellada, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

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

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

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

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

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

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

compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

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

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

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

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

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar debidamente foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el nombre y firma del representante legal del licitante conforme al poder notarial, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

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

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

g) Los dispositivos que deberán integrar las propuestas son los siguientes:

1.- Sobre 2 Propuesta Técnica deberá contener 2 dispositivos USB con la Caratula del ANEXO B, grabada en formato WORD.

EI 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-035-025/2023**, debiendo contener folio, sello (en caso de ser persona moral) moral y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el nombre y firma del representante legal del licitante conforme al poder notarial. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos USB con el ANEXO C grabado en formato EXCEL, que invariablemente deberá coincidir con lo presentado en la Propuesta Técnica mismos que serán proporcionados por el licitante

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. El no presentarla así será causa de descalificación. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda "Los precios serán firmes 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

5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

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

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

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

5.2.2.- Los licitantes deberán presentar su propuesta económica, conforme al **ANEXO C**, considerando la tasa 0% de IVA de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado para los productos solicitados en el numeral V presentación del producto de las partidas 1, 2, 3, 4; excepto para los numerales 21, 34 y 36 (mecatillo, esencia de vainilla y bicarbonato) del apartado V de la descripción de la partida 4 en los que aplicara tasa del 16% de IVA.

5.2.3.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la declaración anual 2021, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última declaración provisional 2023 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la proposición.

5.2.4.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en que conste, la Opinión Positiva respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32D, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá obtener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

5.2.5.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, el documento en el que conste la Opinión positiva del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual debe

contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente; así mismo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022, los licitantes deberán considerar el cumplimiento de la regla séptima del Acuerdo mencionado. El documento en el que conste la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social deberá estar generado dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación de su propuesta económica.

5.2.6.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que se emite la constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios 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 (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 27 de mayo de 2011.

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

6.3.- No se acepta participación conjunta.

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- De Conformidad con el Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante:

a) En el caso de **Cheque** este deberá ser cruzado el cual deberá contener la leyenda "**No negociable**", a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

b). Para el caso de las **Pólizas de Fianza**, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas**; en todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado a **cantidades máximas** sin incluir el IVA.

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

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

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

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

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

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

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

7.3.- No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas

de persona distinta al licitante. El presentarlas así será causa de descalificación.

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

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

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

7.7.- La Convocante conservará en custodia las garantías de seriedad que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo.

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

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3**, del calendario establecido al inicio de las presentes bases que rigen el procedimiento de licitación pública, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), a través del correo electrónico que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GESAL-035-025/2023 NOMBRE DEL LICITANTE**") debiendo enviar de forma legible, escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeclaraciones@puebla.gob.mx

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

LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.

Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma, en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO DARÁ RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS O DUDAS ENVIADAS FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES.**

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

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

8.3.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas que los Licitantes envíen fuera de las fechas y horarios establecidos en los **PUNTOS 1 y 3** del calendario de estas bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

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

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

9.3.- 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 PRESENTAR 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, HORA Y LUGAR. -Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 6**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública, el **registro** se llevará a cabo **30 minutos antes de esa hora.**

EXACTAMENTE a la hora señalada en el **PUNTO 6** del calendario establecido al inicio de las bases y tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

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

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

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

DESARROLLO DEL EVENTO:

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

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

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

10.6.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.

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

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

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

10.8.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B** será rubricada al menos por un asistente a este evento.

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

propuestas recibidas y las observaciones respectivas.

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

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

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

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

11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

La Contratante realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas y emitirá el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **PUNTO 12** de estas bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

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

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

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 7.**, del calendario establecido

al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

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

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

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

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

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

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

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

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

13.5.- Las propuestas económicas **ANEXO C** serán rubricadas por los asistentes.

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

13.7.- Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios

unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la Convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número **prevalecerá la cantidad con letra**.

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

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

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

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

14.- FALLO.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G**), el acta de fallo a los licitantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse económicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 8** del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES**.

14.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará 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 su

domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

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

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

15.1.1.1.- Por no presentar fuera del sobre la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.4.8 de las bases.**

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

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (obligatorio en caso de ser persona moral) y 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 o en Junta de Aclaraciones.

15.9.- Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contraponga, o resulte ambigua y confusa para realizar la evaluación correspondiente.

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

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

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

15.13.- La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes 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** de las presentes bases.

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

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

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

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

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

15.26.- Por que su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

16.1.- El criterio de adjudicación será en favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y que oferte el precio más bajo por 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 su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

16.4.- El contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el Artículo 108 de la Ley, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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

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

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

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

17.3.- Cuando **no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes** o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de

conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

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

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

17.6.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del **Gobierno del Estado de Puebla**. Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas; en todos los casos será por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA**.

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante a la firma del contrato citado, para cubrir el cumplimiento oportuno de la prestación de los servicios, calidad y vicios ocultos. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E**.

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

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

18.3.- Cabe destacar que en caso de que algún licitante adjudicado no presente la garantía de

cumplimiento, se estará a lo previsto en el Artículo 105 de la Ley.

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

19.- CONTRATOS.

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

a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.

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

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

d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

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

En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.

g) Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

h) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.

i) Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y

Finanzas, vigente y con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

j) Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código fiscal de la Federación, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

k) Documento vigente en el que conste la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

l) Documento vigente en el que se emite la constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

Todos los documentos solicitados en este numeral también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.

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

Lo anterior permitirá elaborar, firmar y recibir el contrato derivado a la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo

respectivo, en las instalaciones de la Convocante.

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

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

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

El **Verificador del Contrato**, deberá supervisar que los servicios se lleven a cabo en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones establecidas en el Contrato y deberá notificar de cualquier inconsistencia a **“EL ADMINISTRADOR”**.

19.4.- Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.

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

20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

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

21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

21.1.- Si no cumple con la 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 propuesta 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.

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

22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:

a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.

b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.

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

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

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 4137/5062.**

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

23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

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

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

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 naturales** 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 adjudicado, cuando existan retrasos en el inicio de la prestación del servicio conforme a:

El 2% por el monto correspondiente a los servicios no iniciados o prestados del contrato (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, a partir del día siguiente, posterior a la fecha pactada para el inicio de la ejecución del servicio;

El 0.7% por el monto correspondiente a los servicios diferentes al solicitado en la descripción de la partida (sin incluir I.V.A.).

Mismo que será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

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

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

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

24.- PAGO

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

NOMBRE	Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.
R.F.C.	ISS810211 CA0 (ISS, OCHO, UNO, CERO, DOS, UNO, UNO, C, A, CERO).
DIRECCIÓN	Calle Venustiano Carranza no. 810, colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Pue., Código Postal 72550.

24.2.- La Contratante no cubrirá factura que no esté validada en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con

toda la documentación que ampare la total realización del servicio.

24.3.- Los pagos se realizarán en exhibiciones quincenales presentando solo 2 facturas por mes, mismas que deberán venir debidamente requisitadas, dentro de los 20 días naturales siguientes a la entrega, revisión y validación de la factura que será acompañada por la remisión de entrega de recepción validada con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.

Las facturas deberán ser presentadas por el licitante para su pago en el Departamento de Servicios Generales, ubicado en calle Venustiano Carranza número 810, Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla, Código Postal 72550, dentro de los 5 días hábiles posteriores al término de cada mes, en caso contrario será la responsabilidad del mismo, los problemas que se presenten para su trámite de pago, deberá anexar los comprobantes correspondientes y deberá presentar junto con la factura la verificación de comprobante fiscal digital por internet ante el SAT de la factura respectiva y presentar su factura debidamente requisitada, con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.

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

24.5.- Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 35 fracción V la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2023, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura (**Verificar con la Contratante la aplicación de este requisito, antes de facturar**).

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, auriculares, smartwatch, etc.).

LRM/RNN/PLH

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.

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

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 y demás disposiciones aplicables.

**ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 21 DE MARZO DE 2023**

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

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE

PUEBLA.

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

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

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-035-025/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-035-025/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE:				
DIRIGIDA A:		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.		
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL		GESAL-035-025/2023		
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:		INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.		
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de medida	Descripción General
1	1	1	SERVICIO	Se requiere contratar, el servicio integral de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.
2	1	1	SERVICIO	Se requiere contratar, el servicio integral de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.
3	1	1	SERVICIO	Se requiere contratar, el Servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.
4	1	1	SERVICIO	Se requiere contratar, el servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotos, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.

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

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

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

ANEXO B

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-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

Fecha:													
Nombre del Licitante:													
Licitación pública:													
No. de Partida	Cantidad Mínima y Máxima	Unidad de Medida	Descripción Específica del Servicio	Carnes rojas, Pollos y Embutidos Conforme al Anexo 2									
				Numeral	Descripción Específica	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Marca y/o Nombre del distribuidor y/o nombre del fabricante	Caducidad	Tamaño y/o peso	Presentación	
1	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	1									
				2									
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA								
2	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	Frutas y Verduras Conforme al Anexo 5									
				Numeral	Descripción Específica	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Marca y/o Nombre del distribuidor y/o nombre del fabricante	Caducidad	Tamaño y/o peso	Presentación	
2	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	1									
				2									
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA								
3	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	Pan Artesanal Conforme al Anexo 8									
				Numeral	Descripción Específica	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Marca y/o Nombre del distribuidor y/o nombre del fabricante	Caducidad	Tamaño y/o peso	Presentación	
3	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	1									
				2									
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA								
4	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	Lácteos, Abarrotes, Hielo y Pan Blanco conforme al Anexo 10									
				Numeral	Descripción Específica	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Marca y/o Nombre del distribuidor y/o nombre del fabricante	Caducidad	Tamaño y/o peso	Presentación	
4	1	Servicio	(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)	1									
				2									
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA								
Periodo de Garantía:													
Periodo de Prestación de Servicio													
Periodo del Contrato:													

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

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

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada (obligatorio en caso de ser persona moral) en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante.
(Se deberá desglosar el servicio para que en la propuesta económica se detalle el precio unitario y el precio global).
En caso de que no aplique marca y/o nombre del fabricante y/o distribuidor, deberán indicar NO APLICA

ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

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

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

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON 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 MINIMA 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	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	CORREO ELECTRÓNICO:	
	NOMBRE COMPLETO:	

	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL 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**

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-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

Fecha:											
Nombre del Licitante:											
Licitación pública:											
No. de Partida	Cantidad Mínima y Máxima	Unidad de Medida	Descripción General del Servicio	Carnes rojas, Pollos y Embutidos Conforme al Anexo 2					Precio Unitario	Precio Mínimo Total	Precio Máximo Total
				Numeral	Descripción General	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida			
1	1	Servicio		1							
				2							
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA						
2	1	Servicio		Frutas y Verduras Conforme al Anexo 5					Precio Unitario	Precio Mínimo	Precio Máximo
				Numeral	Descripción General	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida			
2	1	Servicio		1							
				2							
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA						
3	1	Servicio		Pan Artesanal Conforme al Anexo 8					Precio Unitario	Precio Mínimo	Precio Máximo
				Numeral	Descripción General	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida			
3	1	Servicio		1							
				2							
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA						
4	1	Servicio		Lácteos, Abarrotes, Hielo y Pan Blanco conforme al Anexo 10					Precio Unitario	Precio Mínimo	Precio Máximo
				Numeral	Descripción General	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida			
4	1	Servicio		1							
				2							
				3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TECNICA						
IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA				IMPORTE MÁXIMO TOTAL CON LETRA				SUBTOTAL			
								TASA 16% I.V.A.			
								TASA 0% I.V.A.			
								TOTAL			

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

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

“Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio”.

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.
- 5.- Los licitantes deberán presentar su Anexo C, considerando la tasa 0% de IVA de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado para los productos solicitados en el numeral V presentación del producto de las partidas 1, 2, 3, 4; excepto para los numerales 21, 34 y 36 (mecatillo, esencia de vainilla y bicarbonato) del apartado V de la descripción de la partida 4 en los que aplicara tasa del 16% de IVA.

En el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante
(Se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).

ANEXO D

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

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional **GESAL-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir IVA \$ (número) (letra _____ M.N.).

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

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

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

ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GESAL-035-025/2023**, por el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)

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

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

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

ANEXO F

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

PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

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

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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

ANEXO G

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

PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-035-025/2023 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

Fecha: _____

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

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA)	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE _____, NÚMERO _____, COLONIA _____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA _____)
TELÉFONOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO

ANEXO H

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE
SERVICIO**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS**

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

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

Procedimiento: GESAL-035-025/2023

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____ Hora: _____

A T E N T A M E N T E

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

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción
1	1	1	SERVICIO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contratar, el servicio integral de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.</p> <p>El cual será mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>III.-LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3.</p> <p>c) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar el servicio de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, mismas que tendrán que cumplir con las especificaciones requeridas en la descripción de la partida en el numeral V y el anexo 4.</p> <p>2. La contratante realizara pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación por correo electrónico o presencial.</p> <p>3. Las cantidades que sean solicitadas, puede variar debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios entre alimentos con 24 horas de anticipación a la entrega de los productos.</p> <p>4. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas de forma diaria con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el anexo 3.</p> <p>5. Las carnes rojas y el pollo que distribuya el proveedor deberán estar totalmente fresco y del día, para el caso de los embutidos deberán tener etiqueta visible y una caducidad mínima de 15 días naturales.</p> <p>V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las siguientes características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 4, las cuales determinaran su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>A) CARNE BLANCA POLLO.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la</p>



				<p>contratante conforme a la periodicidad del anexo 3.</p> <p>1.- BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>2.- HUACAL DE POLLO CON ALAS. Características físicas: Pieza firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, tersa y húmeda, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- MUSLO DE POLLO 150 gramos cada pieza. Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, sin plumas, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- MUSLO DE POLLO 100 gramos cada pieza. Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, sin plumas, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme, color blanco, ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- PIERNA DE POLLO 150 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- PIERNA DE POLLO 100 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO por kilogramo. Características físicas: color blanco con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 5% grasa mínima, 95 % carne selecta de pollo (pechuga), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>B) CARNE DE CERDO</p> <p>1.- BISTECES DE CERDO de 120 gramos cada pieza. Características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- BISTECES DE CERDO de 50 gramos cada pieza. Características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y</p>
--	--	--	--	---



			<p>4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- CODILLO DE CERDO 120 gramos cada trozo. Características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- COSTILLA DE CERDO 140 gramos cada trozo. Características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- CHULETAS AHUMADAS MARIPOSA DE 140 gramos cada una. Características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- CHICHARRÓN DE CERDO Trozo grande por kilogramo. Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Reg. S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- FALDA DE CERDO POR Kilogramo. Características físicas; color: rosa pálido con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- LOMO DE CERDO TROZOS DE 140 gramos cada trozo. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>9.- MANTECA DE CERDO POR Kilogramo. Características físicas: color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: sólida firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 140 gramos cada trozo. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>11.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 60 gramos cada trozo. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>12.- PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 kilogramo por pieza sin hueso en caña. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>13.- PIERNA DE CERDO por kilogramo. Sin hueso en caña. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>14.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 Gramos cada una. Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rozado, que no exista pérdida de humedad, bordes resecos o cambios de color. En</p>
--	--	--	--



			<p>presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>15.- MORTADELA PIEZA DE 4.5 KG cada pieza. Elaborado con carne de cerdo, verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de cerdo café, olor: agradable característico a carne de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de cerdo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF (Tipo de inspección federal, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>C) CARNE DE RES.</p> <p>1.- BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO DE 120 gramos cada una. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 gramos cada una. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- CUETE DE RES DE 140 gramos cada trozo. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta sin grasa, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- CHULETAS DE ROAST BEEF 160 gramos cada una. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS de 200 gramos cada una. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero, característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILOGRAMO. Características físicas; color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- TERNERA MOLIDA DE RES POR KILOGRAMO. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- FALDA PARA DESHEBRAR POR KILOGRAMO. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no con gelado, el cual se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>D) EMBUTIDOS.</p>
--	--	--	---

			<p>1.- CHORIZO trozo 150 gramos cada uno por kilo. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- LONGANIZA PIEZA POR KILOGRAMO. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- JAMÓN DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 A 5 KILOGRAMOS. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máxima, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- JAMÓN DE PAVO POR KILOGRAMO. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máxima, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 A 4.5 KILOGRAMOS. Se requiere comprobar condiciones de limpieza y presentación de kilogramos en condiciones higiénicamente satisfactorias, selectivamente para comprobar las características físicas de color rosado tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, envase integro, sin suciedad visible sin violaciones o roturas, temperatura 2 a 4 °C, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada y que sus características físicas de olor, color, sabor, y consistencia sean las correctas. Deberá contar con Reg S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) Con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- SALCHICHA DE PAVO PIEZAS de 20 gramos cada pieza. Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya 2. Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en sitio, en forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras - Residuos de tierra
--	--	--	--

			<p>- Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores.</p> <p>Si al realizar la visita a las instalaciones del proveedor no cumple con lo solicitado en cada uno de los productos se procederá a la rescisión del contrato.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado y apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking)), con una antigüedad máxima de 5 años.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V, verificando que no presenten defectos de calidad, que cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura, que no sufra alteraciones físico-químicas establecidas en el anexo 4, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 4 o numeral V de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo mínimo de 3 horas y máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 3 personas (1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores) para que se lleve a cabo el servicio, los cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>1 (Un) chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Licencia tipo mercantil vigente. 2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme
--	--	--	--

				<p>podrá ser en los colores propios de la empresa. 3.- Gafete de identificación con fotografía.</p> <p>2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con:</p> <p>1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 2.- Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas. 3.- Gafete de identificación con fotografía</p> <p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se llevara a cabo le recepción de carnes rojas, pollo y embutidos.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá entregar sus notas de remisiones de recepción de los productos entregados, validadas con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar preferentemente con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el lugar de entrega, de forma constante y aleatoria que cada pedidos cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme al anexo 4.</p>
2	1	1	SERVICIO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contratar, el servicio integral de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.</p> <p>El cual será mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del mismo y hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>c) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar el Servicio de abasto y distribución de frutas y verduras, mismas que tendrán que cumplir con las especificaciones requeridas en la descripción de la partida en el numeral V y el anexo 7.</p> <p>2. La contratante realizara pedidos de conformidad de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación por correo electrónico</p>

			<p>o presencial.</p> <p>3. Las cantidades que sean solicitadas, puede variar debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios entre alimentos con 24 horas de anticipación a la entrega .</p> <p>4. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas dos veces a la semana con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el anexo 6.</p> <p>V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las siguientes características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 7, las cuales determinaran su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>a) VERDURAS.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del anexo 6 tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>1.- ACELGA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>2.- AGUACATE HASS EXTRA. Características físicas: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.</p> <p>3.- AJO GIGANTE. Características físicas: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>4.- ALBAHACA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos</p> <p>5.- APIO. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>6.- BETABEL. Características físicas: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>7.- BRÓCOLI. Características físicas: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>8.- CALABACITA REDONDA. Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>9.- CALABACITA ITALIANA. Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA. Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>11.- CEBOLLA CAMBRAY MANOJO GRANDE. Características físicas: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>12.- CEBOLLA MORADA. Características físicas: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa, tamaño mediano, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>13.- CILANTRO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>14.- COMINO MANOJO GRANDE. Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.</p> <p>15.- COL BLANCA. Características físicas: Su color deberá ser blanco con tallos verdes, pero de</p>
--	--	--	---



			<p>tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>16.- COL MORADA. Características físicas: Su color deberá ser morada con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>17.- CHAMPIÑÓN JUMBO. Características físicas: Hongos de color blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>18.- CHAYOTE. Características físicas: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.</p> <p>19.- CHILE JALAPEÑO. Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>20.-CHILE POBLANO PARA RELLENAR. Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>21.- CHILE SERRANO VERDE. Características físicas: tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>22.-CHILE HABANERO. Características físicas: tamaño chico de 2 a 6 cm, color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpia. Sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>23.- CHÍCHARO LIMPIO. Características físicas: fruto limpio tierno sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin mohos.</p> <p>24.- ENELDO. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>25.- EJOTE. Características físicas: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, sin arrugas.</p> <p>26.- ELOTE. Características físicas: Mazorca tierna de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan un líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra y con cáscara.</p> <p>27.- ELOTE EN GRANO LIMPIO. Características físicas: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan un líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.</p> <p>28.-EPAZOTE MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>29.- ESPINACAS MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas, grandes y color verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>30.- FLOR DE CALABAZA. Características: Hojas frescas, grandes y color amarilla y verde, tallos de color verde, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>31.- GERMEN DE ALFALFA. Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>32.- GERMEN DE SOYA. Características físicas: frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>33.- HIERBABUENA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>34.- HOJA DE AGUACATE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p>
--	--	--	--



				<p>35.- HOJA SANTA. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>36.- JAMAICA. Características físicas: Hojas frescas color guinda, sin manchas ni picaduras, sin residuos de tierra.</p> <p>37.- JÍCAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra.</p> <p>38.- JITOMATE BOLA. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.</p> <p>39.- JITOMATE SALADETT. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas.</p> <p>40.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO. Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>41.- LECHUGA ROMANA. Características físicas: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picadura de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>42.- LECHUGA LARGA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>43.- LECHUGA SANGRÍA. Características físicas: Hojas frescas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>44.- LECHUGA ITALIANA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>45.- LECHUGA FRANCESA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>46.- LIMÓN CON SEMILLA. Características físicas: Frescos, verdes fuerte no duros y de tamaño normal, sin manchas.</p> <p>47.- NOPAL. Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras.</p> <p>48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>49.- PAPA BLANCA. Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>50.- PAPA CAMBRAY. Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones.</p> <p>51.- PEPINO. Características físicas: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin moho.</p> <p>52.- PEREJIL MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libres de insectos.</p> <p>53.- PIMIENTO MORRÓN ROJO. Características físicas: chile de forma alargada, de color rojo, carnoso, textura lisa, brillante, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones, libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p>
--	--	--	--	---



			<p>54.- PIMIENTO MORRÓN VERDE. Características físicas: Chile de forma alargada de color verde, carnosa, dura de piel brillante, lisa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>55.- PIMIENTO MORRÓN AMARILLO. Características físicas: Chile de forma alargada de color amarillo, carnosa, dura de piel brillante, lisa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>56.- PORO. Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>57.- RÁBANO CAMBRAY. Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>58.- ROMERO MANOJO GRANDE FRESCO. Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente.</p> <p>59.- TOMATE VERDE. Características físicas: fruto de color verde con cáscaras de apariencia seca y suelta, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, sin moho y sin hongos.</p> <p>60.- TOMILLO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>61.- VERDOLAGAS MANOJOS GRANDES. Características físicas: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>62.- ZANAHORIA. Características físicas: tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de mallugar, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniformes, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>63.- CLAVO. Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>64.- HOJA DE PLÁTANO. Características físicas: Hoja larga de color verde brillante, fresca, ni rota, libre de picaduras de insectos, limpia.</p> <p>b) FRUTAS.</p> <p>1.- CIRUELA SANTAROSA. Características físicas: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin mallugar. Temporada: mayo a octubre.</p> <p>2.- DURAZNO AMARILLO. Características físicas: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa debe de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas ardas y libre de picaduras de insectos, sin mallugar. Temporada: abril a septiembre.</p> <p>3.- FRESA. Características físicas: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdosas o blancas, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin mallugar. Temporada: abril a junio.</p> <p>4.- MANGO MANILA. Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a octubre.</p> <p>5.- DURAZNO MELOCOTÓN. Características físicas: Fruto de carne jugosa, dulce, de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras, sin manchas. Temporada: Junio a septiembre.</p> <p>6.- GUAYABA EXTRA. Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o mallugar, libre de picaduras de insectos, sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>7.- MANZANA GOLDEN. Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar y sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p>
--	--	--	---



				<p>8.- MANZANA STARKING. Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar y libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>9.- MELÓN CHINO. Características físicas: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que 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>10.- NARANJA PARA JUGO. Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin mallugar, sin mohos, sin humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>11.- PAPAYA MARADOL. Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin mallugar ni partes duras y libre de picaduras de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- PERA D'ANJOU. Características físicas: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>13.- PIÑA DE 1RA GRANDE. Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin mallugar. Temporada: Todo el año.</p> <p>14.- PLÁTANO MACHO. Características físicas: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin mallugar, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>15.- PLATANO TABASCO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>16.- PLATANO DOMINICO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.</p> <p>17.- SANDÍA. Características físicas: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin mallugar y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>18.- PULPA DE TAMARINDO. Características físicas: Apariencia fresca, líquido, de color homogéneo. Temporada: Todo el año.</p> <p>19.-TORONJA. 1RA. Características físicas: De color amarillo pálido con tonalidades rojizas, cáscara delgada, lustrosa, firme al tacto, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>20.- UVA GLOBO. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color roja, deberá verse carnosa, Limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>21.- UVA VERDE SIN SEMILLA. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>22.- PULPAS DE FRUTAS. (Mango, fresa, tamarindo, maracuya, guanábana, Guayaba). Características físicas: Apariencia fresca, líquido, de color homogéneo.</p> <p>23.- MANZANA DE TEMPORADA. Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático, libre de plagas, libre de picaduras de insectos, sin mallugar, color amarillo rojizo, sin presentar manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>24.- ARÁNDANOS: Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color rojo, deberá verse carnoso, Limpio, sin mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.</p>
--	--	--	--	---



			<p>25.- TUNAS: Características físicas: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Temporada: Junio a noviembre.</p> <p>26.- CAÑA DE AZÚCAR. Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulce, jugosas y duras, desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insecto, sin fauna nociva, sin moho, sin tierra. Temporada: Octubre a diciembre.</p> <p>27.- MANDARINA (6 MESES). Características físicas: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin presentar magulladuras. Temporada: Septiembre a diciembre.</p> <p>28.- TEJOCOTE. Características físicas: Fruto con cáscara color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos Temporada: Diciembre.</p> <p>29.- PERA LECHERA. Características físicas: Color uniforme, ni muy madura ni muy verde, sin golpes, sin humedad, libre de plagas, sin mallugar, libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas. TEMPORADA: Junio a noviembre.</p> <p>El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en sitio, en forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tamaño.- Peso.- Frescura.- Calidad uniforme.- Características organolépticas (color, olor, textura)- Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mohos.- Materia extraña.- Manchas.- Mallugaduras- Residuos de tierra- Presencia de fauna nociva.- Insectos.- Roedores. <p>Si al realizar la visita a las instalaciones del proveedor no cumple con lo solicitado en cada uno de los productos se procederá a la rescisión del contrato.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que las condiciones de envasado del producto se presentará en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado y apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking)), con una antigüedad máxima de 5 años.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V, verificando que no presenten defectos de calidad, que cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura, que no sufra alteraciones físico-químicas establecidas en el anexo 7, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los</p>
--	--	--	--

				<p>siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 7 o numeral V de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo mínimo de 3 horas y máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 3 personas (1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores) para que se lleve a cabo el servicio, los cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>1 (Un) chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Licencia tipo mercantil vigente. 2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 3.- Gafete de identificación con fotografía. <p>2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 2.- Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas. 3.- Gafete de identificación con fotografía <p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se llevara a cabo la recepción de frutas y verduras.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá entregar sus notas de remisiones de recepción de los productos entregados, validadas con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar preferentemente con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el lugar de entrega, de forma constante y aleatoria que cada pedidos cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme al anexo 7.</p>
3	1	1	SERVICIO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere contratar, el Servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.</p>

			<p>El cual será mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 9.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>c) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar la entrega del servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como la cantidad que sea solicitada de los productos conforme al anexo 8.</p> <p>2. La contratante realizara pedidos de conformidad de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación por correo electrónico o presencial.</p> <p>3. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas de forma diaria con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el anexo 9.</p> <p>El proveedor deberá permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las áreas del Instituto, que sean de tamaño, peso y calidad.</p> <p>V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características descritas en la partida, las cuales determinaran su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>A) Pan:</p> <p>1. Pan de dulce de harina integral de entre 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 g, con una variedad de 36 diferentes panes en cada surtimiento diario, los cuales deberán ser conforme a las cantidades del anexo 8 y al pedido semanal que realice la contratante. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2. Pan (torta tradicional) de harina integral de entre 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3. Pasta de hojaldre por kilo. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4. Chapata de harina integral grande (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) de entre 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p>
--	--	--	--

			<p>5. Volovanes de harina integral sin relleno de entre 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>6. Pan ovalado tipo chancla tradicional de entre 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7. Baguette de harina tradicional de entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8. Pan redondo tipo pambazo tradicional de entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 g. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que los productos no deberán estar despedazados e incompletos y deberán ser elaborados el día en que se entreguen.</p> <p>d) Que la transportación de los productos alimenticios de pan artesanal será en vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 5 años, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V, verificando que no presenten defectos de calidad, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenidas en el numeral V de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá. - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo mínimo de 3 horas y máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII. PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 2 personas (1 chofer y 1 ayudantes y/o cargador) para que se lleve a cabo el</p>
--	--	--	--

				<p>servicio, los cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>1 (Un) chofer con:</p> <p>1.- Licencia tipo mercantil vigente. 2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 3.- Gafete de identificación con fotografía.</p> <p>1 (un) Ayudante y/o cargador con:</p> <p>1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 2.- Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas. 3.- Gafete de identificación con fotografía</p> <p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se llevara a cabo la recepción de pan artesanal.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá entregar sus notas de remisiones de recepción de los productos entregados, validadas con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar preferentemente con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla Y DEBERA SER</p> <p>La Contratante supervisará en sitio, en forma constante y aleatoria que en cada abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, todos los productos sean del gramaje, tamaño, unidad de medida, frescura, características (color, olor y textura) (Conforme al anexo 8).</p>
4	1	1	SERVICIO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>Se requiere contratar, el servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades, CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), Estancia Infantil I y Estancia Infantil II.</p> <p>El cual será mediante contrato abierto conforme al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023.</p> <p>III.- LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo11.</p> <p>b) CER (Centro de Enfermedades Respiratorias), en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo11.</p> <p>c) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina en el departamento de alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo11.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p>



			<p>1. El proveedor deberá realizar el servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, mismas que tendrán que cumplir con las especificaciones requeridas en la descripción de la partida en el numeral V y el anexo 12.</p> <p>2. La contratante realizara pedidos de conformidad de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación por correo electrónico o presencial.</p> <p>3. Las cantidades que sean solicitadas, puede variar debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios entre alimentos con 24 horas de anticipación. a la entrega de los productos</p> <p>4. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas tres veces por semana el pan blanco y 1 vez por semana los lácteos y abarrotes con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el anexo 11.</p> <p>5. Los productos deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Fecha de caducidad vigente e impresa en el producto, no menor a 15 días naturales desde su elaboración, aplica para todos los productos.</p> <p>b) Empaque original, para todos los productos alimenticios, excepto las semillas, chiles, hojas secas, camarón seco y piloncillo serán aceptados en empaques realizados por el proveedor, ambos empaques deberán estar libres de alteraciones, perforaciones ó violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.</p> <p>V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las siguientes características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 12, las cuales determinaran su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>A) PRODUCTOS LÁCTEOS:</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del anexo 11.</p> <p>1.- CREMA ESPESA ÁCIDA: Crema de leche de vaca acidificada, pasteurizada elaborada a base de crema leche de vaca con 25% grasa ácido cítrico, estabilizante (goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celulosa, goma de algarrobo, fosfato tricálcico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa) presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2.- CREMA LIGHT: Crema ligera de leche de vaca acidificada, pasteurizada, reducida en grasa elaborada con crema de leche vaca con 15% de grasa, concentrado de proteína de leche, ácido cítrico, estabilizante (grenetina, goma guar, goma de algarrobo, citrato de sodio, carboximetilcelulsa de sodio, alginato de sodio y fosfato disódico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa), presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3.- LACTOBACILOS: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos, elaborado con agua azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus casei Shirota 10°UFC/ml presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4.- LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos sin azúcar, elaborado con agua, fibra dietética (polidextrosa) 3.6% de leche descremada en polvo, fructosa, glucosa, fibra de soya, saborizante artificial, sucralosa (14 mg/100g) y lactobacillus casei shirota 5X 10° UFC/ml sin azúcar presentación 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>5.- MANTEQUILLA SIN SAL: Mantequilla de leche de vaca (100% leche de vaca) sin sal, elaborada con grasa de leche de vaca, sólidos de leche, lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, benzoato de sodio, sorbato de potasio como conservadores, vitamina A y D. presentación 1 kg. O su equivalente en porciones para llegar a 1kg. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p>
--	--	--	---



			<p>6.- QUESO AMARILLO: Queso tipo americano procesado pasteurizado con leche, elaborado mezcla de quesos(leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos y enzimas) agua grasa butírica, proteína láctea, sólidos de leche, citrato de sodio (regulador de acidez), leche descremada en polvo, saborizante natural, anaranjado alimentos 6 y anaranjado 5 (colorantes) proteína de leche 15.5% min grasa de leche 24% min humedad 48%, presentación empaque de 280 a 288g, (de 8 a 16 rebanadas o su equivalente). Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7.- QUESO AÑEJO: Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales, presentación 1kg, a granel, empaquetado en bolsa debidamente sellada. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8.- QUESO CREMA: Queso crema elaborado con leche entera y crema pasteurizada, sal yodada, goma de algarrobo, goma xantana, cultivos lácticos, cloruro de calcio y enzimas, contiene leche mínimo de grasa butírica 25% mínimo de proteínas 5.5% y máximo de humedad 63.61% sin conservadores, presentación de 190 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.</p> <p>9.- QUESO GOUDA: Queso gouda rebanado elaborado de leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos, cloruro de calcio, enzimas, betacarotenos, grasa butírica min 25% proteína mín 21%, humedad max 45% presentación empaque de 400 a 450 grs en rebanadas de 30 grs c/u. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>10.- QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso petit suisse con fresa bajo en grasa, fortificado con vitaminas y calcio, elaborado con leche entera pasteurizada, sólidos de leche preparado de fresa 12.5g (azúcar añadidos)(azúcar y fructosa) puré de fresa, almidón modificado fosfato tricálcico, saborizantes, maltodextrinas, ácido cítrico vitaminas (D y C), goma guar, carmín sorbato potásico y betacarotenos, inulina cuajo, leche y fresa, grasa de leche al 1.7%, presentación de 168 a 180 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, olor agradable y sabor indistinto.</p> <p>11.- QUESO TIPO PANELA: Queso panela elaborado con leche entera pasteurizada de vaca proteína de leche 17% grasa de leche 20% humedad 57%, sin grasas vegetales, debe contener grasa butírica, sin almidones y sin conservadores, presentación de 400 grs. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>12.- QUESO TIPO MANCHEGO: Queso manchego rebanado elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cloruro de calcio, enzimas, nitrato de potasio, carotenos naturales, cultivos lácticos, sorbato de potasio y Natamicina proteína de leche 22% mínimo grasa de leche 26 % min humedad 44% max presentación de 400 gr, en rebanadas de 30 grs c/u Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>13.- QUESO TIPO OAXACA: Queso Oaxaca, elaborado con de leche de entera pasteurizada de vaca , sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina, contiene leche proteína de leche 22% mínimo grasa de leche 20 % min humedad 51% max queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma, presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequead y superficies sin raspaduras.</p> <p>14.- YOGUR LIGHT: yogurt natural con endulzantes bajo en grasa elaborado con leche parcialmente descremada pasteurizada, concentrado 5% (matodextrinas, almidón modificado, ácido cítrico, acesulfame k y sucralosa (21.6mg/100g), ácido láctico, sorbato de potasio y citrato de sodio), almidón modificado, y cultivos lácticos, grasa de leche 1.3% presentación 900 a 1 kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, sin azúcar, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>15.- YOGURT NATURAL: yogurt natural elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada, azúcar, almidón modificado, cultivos lácticos, grasa de leche 2.2% presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor natural.</p> <p>16.- YOGUR DE SABORES: yogurt con durazno o fresa elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada 13% de preparado de fruta (durazno o fresa, azúcares, almidón modificado, saborizante, ácido cítrico, pectina, sorbato de potasio amarillo 6, amarillo 5, rojo 40, citrato</p>
--	--	--	---



			<p>de sodio y sucralosa (2mg/100g) azúcar, almidón modificado, sólidos de leche y cultivos lácticos, grasa de leche 2.2%, presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>17.- REQUESÓN SIN SAL: elaborado a base de suero de leche presentación 1kg. Características físicas: De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, a granel, empaquetado libre de hongos.</p> <p>18.- HELADO: Helado de grasa vegetal elaborado con sólidos de la leche rehidratados, azúcar, leche descremada rehidratada 10%, jarabe de glucosa, cacao en polvo, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, gomas (guar y carragenina), mono y diglicéridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y clorantes (carmin circumina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 Lt. Características físicas: de color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>B) ABARROTÉS.</p> <p>1.- ADEREZO ITALIANO: presentación botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), olor dulce, sabor ácido, salado ó dulce, aceitoso y condimentado.</p> <p>2.- AJONJOLÍ BLANCO: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>3.- ALMENDRA ENTERA: con cáscara limpia, sin signos de plaga, empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>4.- CACAHUATE BOTANERO: limpio, entero tostado, sin cáscara, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>5.- CAMARÓN SECO SIN CABEZA. Color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no debe oler a amoníaco, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>6.- CHÍCHARO EN LATA: la lata debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, o picaduras presentación en lata de 400 a 440 gramos.</p> <p>7.- CHILE ANCHO SECO: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>8.- CHILE DE ÁRBOL: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>9.- CHILE COSTEÑO SECO: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>10.- CHILE CHIPOTLE SECO: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>11.- CHILE GUAJILLO SECO: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>12.- CHILE MULATO SECO: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>13.- CHILE SERRANO SECO: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>14.- COMINO MANOJO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>15.- GARBANZO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>16.- HABA VERDE SECA: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>17.- HOJA PARA MIXIOTE: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.</p>
--	--	--	---



			<p>18.- HUEVO BLANCO: cascarón limpio, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza, presentación cono con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg.</p> <p>19.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que debe conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.</p> <p>20.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg.</p> <p>21.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg (100 mts).</p> <p>22.-NUEZ PICADA: En mitades o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca (no polvo), empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>23.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, sin moho empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>24.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano.</p> <p>25.- PEPITA LIMPIA VERDE: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>26.- PILONCILLO: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>27.- CHILE PASILLA SECO. limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>28.- PURÉ DE TOMATE: la lata/caja/bolsa debe de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, o picaduras empacado en latas de 2,800 a 3 kg.</p> <p>29.- CIRUELA PASA. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>30.- CHILE TABAQUERO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>31.- CHILE MORITA. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>32.- CHILE CASCABEL. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>34.- ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.</p> <p>35.- ACHIOTE EN PASTA. CAJA DE 100 gramos. Características físicas: polvo rojizo, olor picoso, sabor picoso.</p> <p>36.- BICARBONATO. Empacado en bolsa de polipropileno ede 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido.</p> <p>37.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.</p> <p>C) HIELO</p> <p>1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético libre de fauna nociva, presentación bolsa estéril de 5 kg.</p> <p>D) PAN BLANCO.</p> <p>1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 675 gr. Embolsado y sellado</p>
--	--	--	---

			<p>2.- Pan blanco: pan de harina trigo en paquete de 640 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 a 360 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 a 540 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>7.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 gr a 360 gr. Embolsado y sellado.</p> <p>8.- Pan molido en paquete de 5 kilos. Embolsado y sellado.</p> <p>9.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 10 a 12 piezas. Embolsado y sellado.</p> <p>10.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 20 a 24 piezas. Embolsado y sellado.</p> <p>El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en sitio, en forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras - Residuos de tierra - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. <p>Si al realizar la visita a las instalaciones del proveedor no cumple con lo solicitado en cada uno de los productos se procederá a la rescisión del contrato.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado y apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking)), con una antigüedad máxima de 5 años.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V, verificando que no presenten defectos de calidad, que cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura, que no sufra alteraciones físico-químicas establecidas en el anexo 12, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los</p>
--	--	--	--

			<p>siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 12 o numeral V de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo mínimo de 3 horas y máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>Se requiere de mínimo 3 personas (1 chofer y 2 ayudantes y/o cargadores) para que se lleve a cabo el servicio, los cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>1 (Un) chofer con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Licencia tipo mercantil vigente. 2.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 3.- Gafete de identificación con fotografía. <p>2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Uniforme: limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). El uniforme podrá ser en los colores propios de la empresa. 2.- Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas. 3.- Gafete de identificación con fotografía <p>Si el personal del proveedor no se presenta conforme a los puntos anteriores, no se llevara a cabo la recepción lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá entregar sus notas de remisiones de recepción de los productos entregados, validadas con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar preferentemente con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el lugar de entrega, de forma constante y aleatoria que cada pedidos cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme al anexo 12.</p>
--	--	--	--

ANEXO 2

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS

POLLO				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	330	825
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS	KG	40	100
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	550	1,375
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	360	900
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1,320	3,300
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	550	1,375
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	338	845
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	168	420
CERDO				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	110	275
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	110	275
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	20	50
4	COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO	KG	210	525
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	74	185
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	48	120
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	110	275
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 140 GRS CADA TROZO	KG	80	200
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	20	50
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG	130	325
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG	150	375
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	40	100
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	110	275
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	46	115
15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	8	20
RES				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	386	965

2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG	38	95
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	92	230
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	78	195
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	170	425
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	280	700
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	380	950
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	84	210

EMBUTIDOS

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	92	230
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	36	90
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	176	440
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	500	1,250
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	7	16
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	8,000	20,000

ANEXO 3

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

LUGARES DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS):** área de cocina en el departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA** Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

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

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

- b) **ESTANCIAS INFANTILES I y II:** área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Colonia. El Ángel, Puebla, Puebla. se deberán de presentar con el C. **JAIME CALIXTO**. Teléfono: 222-2-11-31-66.

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

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

ANEXO 4

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

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

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

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

ANEXO 5

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

VERDURAS			
DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
Acelga manojo grande	Kilogramo	52	130
Aguacate hass extra	Kilogramo	228	570
Ajo gigante	Kilogramo	108	268
Albahaca manojo grande	Kilogramo	10	24
Apio	Kilogramo	56	138
Betabel	Kilogramo	80	200
Brócoli	Kilogramo	190	475
Calabacita redonda	Kilogramo	110	275
Calabacita italiana	Kilogramo	880	2,200
Cebolla blanca limpia	Kilogramo	792	1,980
Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	66	165
Cebolla morada	Kilogramo	24	60
Cilantro manojo grande	Kilogramo	32	80
Comino manojo grande	kilogramo	30	74
Col blanca	Kilogramo	38	95
Col morada	Kilogramo	38	95
Champiñón Jumbo	Kilogramo	510	1,275
Chayote	Kilogramo	1,726	4,315
Chille jalapeño	Kilogramo	42	105
Chile poblano para rellenar	Kilogramo	114	285
Chile serrano verde	Kilogramo	40	100
Chile habanero	Kilogramo	10	24
Chícharo limpio	Kilogramo	88	220
Eneldo	Kilogramo	10	24
Ejote	Kilogramo	820	2,050
Elote	Pieza	206	515
Elote en grano limpio	Kilogramo	210	525
Epazote manojo grande	Kilogramo	48	120
Espinacas manojo grande	Kilogramo	146	365
Flor de calabaza	Kilogramo	44	110
Germen de alfalfa	Kilogramo	70	175
Germen de soya	Kilogramo	40	99
Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	12	30
Hoja de aguacate	Kilogramo	11	27
Hoja santa	Kilogramo	10	24
Jamaica	Kilogramo	116	290
Jícama	Kilogramo	220	550
Jitomate Bola	Kilogramo	72	180
Jitomate saladett	Kilogramo	3,160	7,900
Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	14	35
Lechuga romana	Pieza	570	1,425
Lechuga larga	Pieza	40	100
Lechuga Sangría	Pieza	40	100
Lechuga Italiana	Pieza	40	100
Lechuga francesa	Pieza	40	100
Limón con semilla	Kilogramo	360	900
Nopal	Kilogramo	680	1,700
Orégano manojo grande	Kilogramo	22	55
Papa blanca	Kilogramo	1,650	4,125
Papa cambray	Kilogramo	40	100
Pepino	Kilogramo	300	750
Perejil manojo grande	Kilogramo	29	72
Pimiento morrón rojo	Kilogramo	210	525
Pimiento morrón verde	Kilogramo	210	525
Pimiento morrón amarillo	Kilogramo	210	525
Poro	Kilogramo	36	90
Rábano cambray	Kilogramo	22	55

Romero manojo grande fresco	Kilogramo	10	24
Tomate Verde	Kilogramo	1,012	2,530
Tomillo manojo grande	Kilogramo	16	40
Verdolagas manojos grande de 2 a 2.5 kg	Kilogramo	31	77
Zanahoria	Kilogramo	2,400	6,000
Clavo	Kilogramo	16	40
Hoja de plátano	pieza	22	55
FRUTAS			
DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
Ciruela Santarosa	Kilogramo	166	415
Durazno amarillo	Kilogramo	236	590
Fresa	Kilogramo	36	90
Mango manila	Kilogramo	400	1,000
Durazno Melocotón	Kilogramo	120	300
Guayaba extra	Kilogramo	1,000	2,500
Manzana golden	Kilogramo	1,574	3,935
Manzana Starking	Kilogramo	1,000	2,500
Melón chino	Kilogramo	2,410	6,025
Naranja para jugo	Kilogramo	848	2,120
Papaya maradol	Kilogramo	940	2,350
Pera d'anjou	Kilogramo	840	2,100
Piña de 1a. Grande	Pieza	350	875
Plátano macho	Kilogramo	57	143
Plátano tabasco	Kilogramo	1,000	2,500
Plátano dominico	Kilogramo	210	525
Sandía	Kilogramo	1,110	2,775
Pulpa de tamarindo	Litros	276	690
Toronja 1ra	Kilogramo	154	385
Uva globo	Kilogramo	506	1,265
Uva verde sin semilla	Kilogramo	506	1,265
Pulpas de frutas	Litros	154	385
Manzana de temporada	Kilogramo	130	325
Arándanos	Kilogramo	13	33
Tunas	Kilogramo	144	360
Caña de azúcar	Kilogramo	11	27
Mandarina	Kilogramo	440	1,100
Tejocote	Kilogramo	5	13
Pera Lechera	Kilogramo	100	250

ANEXO 6

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS.

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS): área de cocina en el departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA**. Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
	Entrega de frutas y verduras 8:00 – 9:00 hrs			Entrega de frutas y verduras 8:00 – 9:00 hrs	

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

ANEXO 7

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE FRUTAS Y VERDURAS
PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN**

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

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

ANEXO 8

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL

NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	PAN DE DULCE 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr.	PIEZA	27,700	69,250
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	PIEZA	3,160	7,900
3	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	KG	190	475
4	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gr.	PIEZA	242	605
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gr.	PIEZA	980	2,450
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	1,090	2,725
7	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.	PIEZA	630	1,575
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	2,100	5,250

Para el numeral 1 del presente anexo, el proveedor deberá surtir 36 tipos de pan de dulce siendo los siguientes:

Biscocho (Cuernitos, bigote, borregos, cariocas, calvo, cerillo, chimizclan, cocol de anís, colchón, colorado, moño azúcar, nido, payaso, pericos, picones, piernas, rebanada mantequilla, trenza suiza, carioca, volcán, gusano, tabasqueña, roles, conchas de diferentes sabores); Dona (crema, moca, azúcar y chocolate); niño envuelto, Apastelada (Laurel, libro, ojo de pancha o venado, tostada de ajonjolí), PANQUE (Chinos, huevitos, panque con pasas, reinas, veladoras, mantecada); Feite (Brocas, canastas, ceniceros, cono de crema, cuadro de coco, corbata de azúcar, empanada de crema, mil hojas, orejas, riel, taco de mermelada, taco de pasta). Galleta (Azúcar, chocolate, colilla de chocolate, colilla de colores, picón, roscas, empanada de mermelada) Cubilete (Queso y mermelada); Pay (Queso y crema); Polvorón (Vainilla, café y sevillano); Fina (Cono, engrane, gusano de mermelada y ate, panadero, triángulos, troncos, empanda de crema y azúcar); Estirado (tejamanil, rejas, caracol); Piedra (Marranito de panela, piedras). Besos /yoyo, gota de azúcar y chocolate, pelones, cacahuate, tapado, bailes, chamucos; Budín. Galleta Integral (linaza, amaranto y avena)

ANEXO 9

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

LUGAR DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS):** área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de Enero Numero 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberá de presentar con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA**. Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 7:30hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.

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

ANEXO 10

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO

LÁCTEOS				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	PZA	334	835
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PZA	35	88
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	PZA	193	482
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	PZA	417	1,042
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	183	458
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U	EMPAQUE	310	775
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	97	242
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	EMPAQUE	80	200
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	133	333
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION DE 168 GRS. A 180 GRS. SABOR INDISTINTO	PZA	77	193
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG	333	833
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	212	529
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS.	KG	267	667
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	160	400
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	70	175
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	32	79
17	REQUESON SIN SAL 1KG.	KG	53	132
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	17	40
ABARROTES				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL	CONSUMO MAX. TOTAL

			DEL PERIODO DE SERVICIO	DEL PERIODO DE SERVICIO
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PZA	18	44
2	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	32	79
3	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	32	79
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRS.	PZA	233	583
7	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
8	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
9	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
10	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
11	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	18	44
12	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
13	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
14	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
15	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	18	44
16	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	18	44
17	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	18	44
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	933	2,333
19	LEVADURA FRESCA PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	9	22
20	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE	KG	80	200

	1 KG			
21	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	9	22
22	NUEZ PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	13	33
23	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	18	44
24	PASTA PARA MOLE PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	43	108
25	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
26	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
27	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
28	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA, CAJA O BOLSA DE 2,800 A 3 KG	PIEZA	18	44
29	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
30	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	7	17
31	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
32	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
33	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	9	22
34	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	9	22
35	ACHIOTE EN PASTA PRESENTACIÓN CAJA DE 100 GRS.	CAJA	19	47
36	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	4	11
37	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	4	11
HIELO				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	BOLSA	334	833
PAN BLANCO.				
NUMERAL	PRODUCTO	U. MEDIDA	CONSUMO MIN. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO	CONSUMO MAX. TOTAL DEL PERIODO DE SERVICIO
1	PAN INTEGRAL	PAQUETE	600	1,500

	PRESENTACIÓN DE 675 GR.			
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR.	PAQUETE	667	1,667
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETE	289	722
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETE	370	925
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETE	250	625
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN DE 210 GR.	PAQUETE	149	372
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 360 GR,	PAQUETE	70	175
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETE	44	107
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETE	248	621
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS	PAQUETE	177	442

ANEXO 11

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

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y CER (CENTRO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS): área de cocina en el departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA**, Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HORARIO:

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

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

b) Estancias Infantiles I y II. Área de cocina con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Colonia. El Ángel, Puebla, Puebla. se deberán de presentar con el C. **JAIME CALIXTO**. Teléfono: 222-2-11-31-66.

HOARIO:

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

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

ANEXO 12

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

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

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

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

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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

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

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

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

II.- De “**EL PROVEEDOR**”

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

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

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

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

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

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

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

II.8.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.9.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

III.- De “LAS PARTES”:

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

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

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

CUARTA.- DEL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO.

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

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 **xx** 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;
- 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”.

“**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 concurren 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 X% (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;
- 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 XX de XXXXXX de 20XX.

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.

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

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

“EL CONTRATANTE”

UNIDAD RESPONSABLE”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

“ASISTE”

“EL PROVEEDOR”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----,
EL ----DE ----- DEL 202X.