

**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-010-027/2024

**CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

**PARA:
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

ENERO DE 2024



CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MIÉRCOLES 24 DE ENERO DE 2024
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL JUEVES 25 DE ENERO DE 2024 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL JUEVES 25 DE ENERO DE 2024
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL LUNES 29 DE ENERO DE 2024 A LAS 17:50 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL MIÉRCOLES 07 DE FEBRERO DE 2024 A LAS 14:30 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 14:30 HORAS DEL VIERNES 09 DE FEBRERO DE 2024 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

INDICE	
1.- DEFINICIONES.	15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.
2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.	16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.
3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES.	17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.
4.- ASPECTOS TÉCNICOS.	18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
5.- ASPECTOS ECONÓMICOS.	19.- CONTRATOS.
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.	20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS.
7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.	21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.	22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
9.- JUNTA DE ACLARACIONES.	23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.
10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	24.- PAGO.
11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.	25.- ASPECTOS VARIOS.
12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.	26.- INCONFORMIDADES.
13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.	27.- AVISO DE PRIVACIDAD
14.- FALLO.	

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: PARTIDA 1: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.	
ANEXO C: PARTIDA 2, 3, 4 Y 5: 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 I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES	
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.	
ANEXO 2: PARTIDA 1: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE ALIMENTOS	
ANEXO 3: PARTIDA 1: RACIONES DE DIETAS	
ANEXO 4: PARTIDA 1: HORARIOS DE ALIMENTOS	
ANEXO 5: PARTIDA 1: INSUMOS	
ANEXO 6: PARTIDA 1: DIRECTORIO	
ANEXO 7: PARTIDA 1: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS	
ANEXO 8: PARTIDA 1: CADUCIDAD DE LOS BIENES DE CONSUMO A SUMINISTRAR	
ANEXO 2: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS	
ANEXO 3: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP	



ANEXO 4: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO 5: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS
ANEXO 6: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS.
ANEXO 7: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN
ANEXO 8: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESAL
ANEXO 9: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL
ANEXO 10: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO
ANEXO 11: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO.
ANEXO 12: PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN.
ANEXO 13: PARTIDA 2: CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS
ANEXO 14: PARTIDA 3: FRUTAS Y VERDURAS
ANEXO 15: PARTIDA 4: PAN ARTESANAL
ANEXO 16: PARTIDA 5: PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO
ANEXO 17: PARTIDA 2: PRECIOS UNITARIOS CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS
ANEXO 18: PARTIDA 3: PRECIOS UNITARIOS FRUTAS Y VERDURAS
ANEXO 19: PARTIDA 4: PRECIOS UNITARIOS PAN ARTESANAL
ANEXO 20: PARTIDA 5: PRECIOS UNITARIOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO
MODELO DE CONTRATO.



RECOMENDACIONES

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

En cumplimiento a lo ordenado por el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, Artículos 1, 7, 15, 27, 28, 31 fracción III y 34 fracción XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63 Fracción I, 67 fracción V, 80, 82 segundo párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2024, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción II.3.1. 9 y 13 fracción III con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024

CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA.

1.- DEFINICIONES.

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

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

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

1.3.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:

PARA LA PARTIDA 1: Dirección de Operación de Unidades Médicas de los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 y 5: Departamento de Servicios Generales del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

1.3.1 VERIFICADOR DEL CONTRATO:

PARA LA PARTIDA 1: Departamento de Servicios Médicos Integrales de los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 y 5: Departamento de Conservación y Mantenimiento del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

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

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

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:

PARA LA PARTIDA 1: 6 Norte No. 603, Col. Centro, Puebla, Pue., C.P. 72000

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 y 5: Calle Venustiano Carranza No. 810 Col. San Baltazar Campeche, Puebla, Pue. C.P. 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-010-027/2024**.

1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA:

PARA LA PARTIDA 1: El Órgano Interno de Control en los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 y 5: 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 prestación de servicios, con la Contratante como resultado de la presente Licitación.

1.9.1.- REQUISICIONES:

027/2024 – SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE PUEBLA (PARTIDA 1).

035/2024 – INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA (PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5).

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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:
PARA LA PARTIDA 1: ESTATAL.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 y 5: PROPIO.

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MIÉRCOLES 24 DE ENERO AL JUEVES 25 DE ENERO DE 2024, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS

2.4.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> **DEL MIÉRCOLES 24 DE ENERO AL JUEVES 25 DE ENERO DE 2024,** 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 2024 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el ANEXO G. Esta orden de cobro se expedirá **POR LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO DEL MIÉRCOLES 24 DE ENERO AL JUEVES 25 DE ENERO DE 2024,** 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 MIÉRCOLES 24 DE ENERO AL JUEVES 25 DE ENERO DE 2024,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



QUEDA BAJO LA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES CONFIRMAR LA RECEPCIÓN DE SU SOLICITUD AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 4137/5062/7124

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: \$3,350.00 (TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS 00/100 M.N.) pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

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

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

2.4.6.1.- Es **OBLIGATORIO** que los licitantes que solicitaron generación de orden de cobro envíen mediante correo electrónico el **COMPROBANTE DE PAGO ANTES DE LA FECHA Y HORA DE JUNTA DE ACLARACIONES**, en caso de no enviarlo, **NO** serán tomados en cuenta para la participación en la presente licitación.

Se 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-010-027/2024** 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 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. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 13 de abril de 2021, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.

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

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

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

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

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

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



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



3.1.- TRES 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 2024 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía **VIGENTE (IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL)** de la persona que firma.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2024 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

3.1.2 PERSONA MORAL

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2024 (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 el servicio, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o

poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta.

- Identificación Oficial con fotografía (**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 2024 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

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

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

- ✓ Nombre y firma del otorgante;
- ✓ Nombre y firma de quien recibe el poder;
- ✓ Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente.
- ✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así



como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica.

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

3.2.- Carta original dentro del folder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al **ANEXO A**) indicando el procedimiento **GESAL-010-027/2024**, 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 y 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-010-027/2024**.
- 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 y 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-010-027/2024**.
- 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.- Carta Original de No Conflicto de Interés dentro del folder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona autorizada para ello, de acuerdo con el **Anexo I**.

3.4.- 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-010-027/2024**, 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 tramite.

3.5.- El documento vigente para la presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, 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.

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

3.7.- En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al Archivo General.

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 (PARA LA PARTIDA 1) ANEXOS 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 (PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)** 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 dos juegos de copias simples**, indicando el número de la Licitación **GESAL-010-027/2024** 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 será a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al archivo general.**

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:



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



PARA LA PARTIDA 1: será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024.

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 Contratante.

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

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

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

4.6.1.- Los licitantes deberán presentar su propuesta técnica de acuerdo al **ANEXO B.**

4.6.2.- Los licitantes deberán de presentar currículum 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.**

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

PARA LA PARTIDA 1:

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica en los anexos 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 referenciado en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

4.6.6.- 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 de acuerdo a lo siguiente:

a) Administración del comedor:

- 3 responsables con licenciatura en nutrición, debiendo adjuntar copia simple legible del título y/o cédula profesional.

b) Área de comedor:

- 3 chef con Licenciatura en Gastronomía, debiendo adjuntar copia simple legible del título y/o cédula profesional.

- 3 cocineros y 3 auxiliares, debiendo adjuntar copia simple legible de 2 cartas de recomendación laboral.

c) Área de comedor:

- 1 auxiliar para elaborar y preparar colaciones, debiendo adjuntar copia simple legible de 2 cartas de recomendación laboral.

d) Área de laboratorio de fórmulas lácteas y no lácteas:

- 1 auxiliar para preparación de fórmulas, debiendo adjuntar copia simple legible de 2 cartas de recomendación laboral.

e) Área de nutriciones enterales:

- 1 auxiliar para preparación de nutriciones enterales, con licenciatura en Nutrición Clínica debiendo adjuntar copia simple legible del título y/o cédula profesional.

f) Área de dietas:



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



- 3 cocineros y 3 auxiliares para el área de dietas, debiendo adjuntar copia simple legible 2 cartas de recomendación laboral.

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

a) A realizar el servicio en el plazo y lugares señalados por la Contratante.

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

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

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

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

f) A asumir la responsabilidad civil y cualquiera derivada de la relación jurídica generada con la contratante, que en su caso origine algún daño o perjuicio causado a la contratante por vicios ocultos, error, dolo, negligencia o mala fe.

g) A presentar los entregables en tiempo y forma de acuerdo a lo solicitado en la descripción del servicio y a entera satisfacción de la contratante.

h) A proporcionar al personal gafetes de identificación y uniforme completo que deberá consistir mínimo en:

- Bata.
- Mandil.
- Pantalón.
- Camisola.
- Cofia.
- Cubre boca.

-Zapatos antiderrapantes.

El uniforme deberá ser en colores claros (blanco, beige o azul cielo)

i) A garantizar la reposición de equipos y objetos dañados que por impericia dolo o mala fe ocasione el personal al realizar la prestación del servicio.

j) A ser el único responsable por el resguardo del equipo, material, consumibles e insumos de limpieza, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante.

k) A presentar a la coordinación de Nutrición en un plazo no mayor 10 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el manual, programa y normas de organización, administración, higienización, así como brindar la capacitación tanto al personal que prestará el servicio como al personal de servicio de alimentos por parte de la contratante.

l) A que las raciones de dietas deberán elaborarse de acuerdo a las características señaladas en el Anexo 3.

m) A realizar la elaboración de los alimentos para los médicos residentes del Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano y los pacientes del Centro Estatal de Salud Mental (CESAME), cumpliendo en tiempo y forma los horarios establecidos de desayuno, comida y cena, mismos que se llevará a cabo en las instalaciones del Hospital para el Niño Poblano.

n) A proporcionar el mobiliario, equipo y utensilios requeridos en el numeral 15 del punto III.- Descripción Específica del Servicio.

o) A entregar un menú mensual impreso con 15 días naturales de anticipación a la Dirección de la Unidad o a quien se designe para tal fin, para autorización y que servirá para identificar los alimentos a entregar.

p) A habilitar las instalaciones adecuadamente, así como dotar del equipamiento mínimo necesario en las áreas de cocina y comedor, a fin de llevar a cabo el suministro de insumos y la prestación del servicio integral de cocina y comedor en sitio incluidos en la contratación.

q) A garantizar el suministro de los insumos para la preparación de los alimentos en cantidad suficiente de conformidad con las cantidades de ración que se



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



indican en el anexo 3, de tal suerte que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación u organización.

r) A contar con los equipos y utensilios necesarios para el suministro de insumos, víveres y productos, los cuales serán de superficie lisa y material inerte, estarán limpios y desinfectados, en buen estado y en cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente.

s) A proporcionar como mínimo 2 menús para desayuno, comida, cena y colación al mes, sin repetirse. Las propuestas de menús deberán entregarse de manera impresa a la Jefatura del Servicio de Nutrición del Hospital para el Niño Poblano para su revisión y posterior autorización, con 15 días naturales de anticipación a cada mes, para la primera entrega de los menús se deberá realizar dentro de los 5 primeros días naturales posteriores a la formalización del contrato.

t) A dar aviso a la contratante de los movimientos del personal, altas y bajas, en un plazo no mayor a setenta y dos horas posteriores al movimiento, presentando el nuevo expediente para el caso de altas.

u) A que, en caso de ausencias por parte del personal, por más de tres días consecutivos deberá sustituir al personal con otro que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y capacitado para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento este cambio al encargado del comedor, de lo contrario será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.

v) A que todas las materias primas que se utilicen en la prestación del suministro de insumos, víveres y productos, estarán en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre vigente.

w) A ser el único responsable del manejo de los residuos (basura) deslindando de toda responsabilidad a la contratante.

x) A que la leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta

que ostente, aun en productos suministrados en presentaciones industriales.

y) A que el personal del licitante tratará con respeto y cortesía a los comensales.

z) A que la presentación de su personal será pulcra: bañado, afeitado, en caso de tener bigote, recortado a la comisura de los labios, así como vestir uniforme limpio, usar cabello corto, en caso de utilizarlos largo, deberá mantenerlo sujeto.

aa) A que su personal deberá presentarse con uñas limpias, recortadas al ras de las yemas de los dedos, sin esmalte.

ab) A que su personal no usará durante su jornada laboral joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos.

ac) A que todo su personal que recibe, almacena, prepara y sirve alimentos será capacitado en el manejo higiénico de alimentos, cada vez que la contratante lo requiera.

ad) A verificar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. No se permitirá la introducción a las instalaciones de la contratante de cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.

ae) A que las frutas y las verduras, las carnes, aves, y pescados, así como frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.

af) A que no se colocarán productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.

ag) A que el equipo de proceso como planchas, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada o por lo menos, cada 24 horas. *En cada turno y al final de la jornada, quitar o por lo menos, cada 24 horas.

ah) A llevar un programa de desinfección patógena de alto nivel.

ai) A permitir a la contratante realizar inspecciones visuales para verificar el cumplimiento de los requisitos



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

de calidad del servicio solicitado proporcionando todas las facilidades al personal que designe la contratante.

aj) A que las características fisicoquímicas de los alimentos que se requieren se encuentran descritas en el Anexo 7 características fisicoquímicas de los alimentos.

ak) A que la caducidad máxima de los bienes de consumo a suministrar que se requieren será como se solicitan en el Anexo 8 Caducidad de los bienes de consumo a suministrar.

al) A que respecto a las cantidades mínimas y máximas señaladas en el anexo 2, en el supuesto que alguna fuera agotada o bien no se esté requiriendo conforme a las necesidades de la contratante, esta última podrá solicitar el cambio por algún otro alimento estipulado en el contrato, considerando siempre su equivalencia en cuanto costo y sin rebasar las cantidades señaladas.

am) A entregar los alimentos en el Hospital para el Niño Poblano, el Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano, y en el Centro Estatal de Salud Mental en los horarios que se mencionan en el Anexo 4.

an) A que el personal de nutrición y del área de calidad del Hospital para el Niño Poblano podrá realizar supervisiones de calidad externa para evaluar el servicio prestado.

ao) A presentar a la Jefatura de Servicio de nutrición del Hospital para el Niño Poblano semestralmente los resultados de laboratorio del personal que elabora los alimentos de acuerdo al programa de control bacteriológico, así como mensualmente el control sanitario y bacteriológico de los alimentos y áreas correspondientes al servicio de alimentos, conforme a las Normas NOM- 251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos - Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.

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

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



a. Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

b. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

c. Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

d. Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H. Esta Norma Mexicana establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo H.

4.6.9.- Los licitantes deberán anexar a su propuesta técnica copia simple legible del Aviso de funcionamiento a su nombre del Licitante del giro solicitado, el cual debe estar situado dentro del Estado de Puebla, requisito indispensable.

4.6.9.1.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible del certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

4.6.10.- Los licitantes deberán anexar a su propuesta técnica copia simple legible del Certificado de calibración vigente de mínimo 4 básculas por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor (PROFECO), o laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

4.6.11.- Los licitantes deberán anexar a su propuesta técnica copia simple legible de los comprobantes de control de fauna nociva y facturas del servicio de control de fauna nociva de su centro de almacenamiento ubicado en el Estado de Puebla y del parque vehicular que transporte alimentos de los últimos tres meses, previos a la convocatoria, con la descripción de los productos químicos empleados, así como copia fotostática del programa de control de fauna nociva correspondiente al año 2024.



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



4.6.12.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de las facturas a nombre del licitante o contrato de arrendamiento, de cuando menos 2 vehículos tipo Pick Up con camper o caja debidamente cerrada, modelo 2010 en adelante, así como copia simple de las tarjetas de circulación de dichas unidades y dos vehículos con sistema de refrigeración.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5:

4.6.13.- 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 a los Anexos 13, 14, 15 y 16. 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.

4.6.14.- 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 su nombre, 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.

4.6.15.- 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 7 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 2, 3 y 5).

4.6.15.1.- 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 7 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 4).

4.6.16.- Los licitantes deberán de presentar en formato libre, currículum firmado del personal, en el que se indique lo siguiente:

PARA LAS PARTIDAS 2, 3 Y 5:

a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.

b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.

PARA LA PARTIDA 4:

a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.

b) 1 (Un) Ayudante y/o cargador con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.

4.6.17.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del 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 2).

4.6.17.1.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible del certificado vigente de buenas prácticas de manufactura (BPM) de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4.6.17.2.- Los licitantes deberán anexar a su propuesta técnica copia simple legible del certificado de calibración vigente de mínimo 4 básculas por la procuraduría Federal de Protección al consumidor



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



(PROFECO) o laboratorio acreditado ante la entidad mexicana de acreditación (EMA).

4.6.18.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del Certificado (s) tipo Inspección Federal a nombre del Fabricante 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 zoonosológicas 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. (Aplica para la partida 2).

4.6.19.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del aviso 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 2, 3 y 5).

4.6.20.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica Programa de limpieza y sanitización impreso y en formato libre, llevado a cabo en las instalaciones de almacenamiento de los productos alimenticios a suministrar a la contratante.

4.6.21.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica Aviso de funcionamiento de acuerdo con el giro solicitado expedido por la Secretaría de Salud del domicilio fiscal, ubicado en la ciudad de Puebla o sus alrededores en un radio máximo de 50 kilómetros.

4.6.22.- 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 2 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 3 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 4 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 5 en los lugares y días establecidos en el anexo 11.

e) A que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo apropiado y 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 7 años. (Aplica para las partidas 2, 3 y 5).

f) A que los alimentos serán transportados en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 7 años mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Aplica para la partida 4).

g) A que su personal deberá de contar en todo momento 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), así como con gafete de identificación con fotografía. Así mismo deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas. En caso de que el personal no cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



h) A 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.

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 de las partidas.

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 máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos 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 de los productos, correrán por cuenta propia.

q) A responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia 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 2, 3 y 5, en caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. (Aplica para las partidas 2, 3 y 5).

t) A entregar los productos con las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida 4, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos (Aplica para la Partida 4).

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características físicoquímicas de los productos para su recepción o selección.
- Que no sean del gramaje, 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 alimenticios que presenten vicios ocultos de elaboración, que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, o no cumplan con las especificaciones físico-químicas solicitadas, 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 que los productos de pan artesanal que se entreguen contarán 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 4).



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



z) A que todos los productos que se entreguen para la prestación del servicio, deberán estar 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.

ab) A que los productos alimenticios se conservarán frescos en todo momento, debiendo considerar los tiempos de trayecto y horarios de entrega de los mismos.

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

ad) A que los productos deberán contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). (Aplica para la partida 2, excepto la manteca de cerdo).

4.6.23.- 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 apegue 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 2).

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 2).

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

d) NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. (Aplica para la Partida 2).

4.6.24.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica alguno de los siguientes documentos: (Aplica para las partidas 2 y 3).

a) En el caso de ser fabricante de los productos alimenticios ofertados 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, o;

b) 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 presentación de los mismos, o;

c) Carta del distribuidor 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.

PARA TODAS LAS PARTIDAS:

4.6.25.- 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



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



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 solicita **NO** presentar hojas sueltas y/o engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.

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

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

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

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de licitación y "propuesta técnica", que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases. (No incluir imágenes).



5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

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

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-010-027/2024**, debiendo contener **folio, sello (en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C** grabado en formato **EXCEL**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, **con 2 decimales como máximo**. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda “**Los precios serán firmes hasta la total 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 no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de licitación y “propuesta económica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).

5.1.6.- En caso de que existan diferencias entre la información contenida en los dispositivos USB y lo plasmado en el Anexo C, prevalecerá invariablemente lo indicado en el **Anexo C físico**, considerando que es el documento válido por contener la firma autógrafa del/los licitantes participantes.

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**.

5.2.2.1.- PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4, Y 5: Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. 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 2, 3, 4 y 5; excepto para los numerales 21, 34 y 36 (mecatillo, esencia de vainilla y bicarbonato) del apartado V de la descripción de la partida 5 (Anexo 10) en los que aplicará tasa del 16% de IVA.

5.2.2.2.- PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4, Y 5 Los licitantes deberán presentar en su propuesta económica de manera informativa los Anexos 17, 18, 19 y 20 de precios unitarios.

5.2.3.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la declaración anual 2022, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo acuse de recibo del



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



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 propuesta.

5.2.4.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del documento vigente para la presentación de documentación legal y apertura de Propuestas técnicas en que conste, la Opinión **positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; conforme al **PUNTO 2.4.8** en del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 13 de abril de 2021.

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

6.3.- No se aceptará participación conjunta, ya que se requiere que un solo licitante presente la garantía solicitada.

6.4.- PARA LA PARTIDA 1: Terminación anticipada de contrato. Tomando en consideración el Convenio de Coordinación que establece la forma de colaboración en materia de personal, infraestructura, equipamiento, medicamentos y demás insumos asociados para la prestación gratuita de servicios de salud, para las personas sin seguridad social en el estado de Puebla, celebrado con fecha 11 de agosto de 2023 entre la Secretaría de Salud Federal, Servicios de Salud del Instituto Mexicano del Seguro Social para el Bienestar

(IMSS-BIENESTAR) y el Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, representado por su Gobernador Sustituto con la asistencia del Secretario de Gobernación, de la Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios de Salud del Estado de Puebla, y de la Secretaria de Planeación y Finanzas; así como el marco normativo a que se refieren los alcances y bases de implementación del Acuerdo Nacional para la Federalización del Sistema de Salud para el Bienestar, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 13 de octubre de 2023, en el sentido de que todos aquellos instrumentos que se opongan al mismo, dejarán de surtir efectos, en términos de las disposiciones aplicables, y con base en las estrategias graduales para la transición al nuevo esquema de atención a las personas sin afiliación de seguridad social que estarán a cargo, próximamente, del Organismo Público Descentralizado Federal denominado Servicios de Salud del Instituto Mexicano del Seguro Social para el Bienestar (IMSS-BIENESTAR), se deberá plasmar en el contrato que suscriban los Servicios de Salud del Estado de Puebla con el licitante ganador (proveedor adjudicado) que respecto de los bienes o servicios contenidos en la presente requisición, dicho instrumento jurídico podrá darse por terminado de manera anticipada con fundamento en el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; esto, a partir del momento en que opere la atención integral gratuita médica y hospitalaria con medicamentos y demás insumos asociados del IMSSBIENESTAR, siendo éste un asunto de interés general para el estado de Puebla o bien, porque extingue la necesidad de requerir los bienes o servicios originalmente contratados, haciendo imposible la continuación de la vigencia de dicho contrato.

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:

- 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.
- 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



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



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 devuelta 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 previa solicitud por escrito de los mismos, en un **periodo máximo de seis meses** posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán 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-010-027/2024 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 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.

8.2.- Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma, en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO**



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



DARÁ RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS O DUDAS ENVIADAS FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES.

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

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

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

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 4**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

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

9.2.1.- En caso de que alguna de las respuestas otorgadas no haya sido otorgada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta, tomando en cuenta que, únicamente podrán repreguntar sobre las respuestas otorgadas a alguna de sus preguntas previamente realizadas en los términos señalados en el **PUNTO 8** de las bases, los licitantes no podrán repreguntar por respuestas de preguntas realizadas por otros participantes; de no tomarse en cuenta lo anterior la contratante y convocante no se manifestaran al respecto.

9.3.- Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará 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 PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.

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

10.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. -Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 5**, 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.**

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

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

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



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

DESARROLLO DEL EVENTO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 6**, 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.

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 donde se asentará el resultado de este hecho.

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

14.- FALLO.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G**), el acta de fallo a los licitantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 7** 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.

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, conforme a lo establecido en el apartado 2.4.8 de las bases.**

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

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas

(obligatorio en caso de ser persona moral) y en la última hoja el nombre y firma del representante legal conforme a poder notarial.

15.4.- Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios del 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 legal, técnica o económica, 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



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

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

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

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

15.20.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **PUNTO 4** de las presentes bases.

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

15.22.- Por presentar en propuestas legal, técnica y económica documentación no legible.

15.23.- Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en el **PUNTO 4.6.13** de las presentes bases

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

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

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

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

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

16.1.- PARA LA PARTIDA 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 la totalidad del servicio.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: 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 Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

17.6.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el licitante adjudicado, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del **Gobierno del Estado de Puebla**. Para el caso de las pólizas de

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

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante 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 el contrato, 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 las Contratantes, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:



- a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- b) Acta constitutiva de la persona jurídica 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.
- e) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.
- f) Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.
- g) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.
- h) Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente 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 2024 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- i) Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

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

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

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

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 estipuladas en los términos establecidos en el presente 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 19.1, 19.2, 19.3** y **19.4** 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. -

PARA LA PARTIDA 1: en los lugares indicados en el anexo 6, de lunes a domingo, todo lo relacionado con el servicio será con el Dr. Alejandro Flores Núñez, Director del Hospital para el Niño Poblano, al teléfono (222) 309-3600 ext. 2070 y 2072, previa cita.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: se realizará en 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) Unidad Materno Infantil, 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"** al correo electrónico luis.alonso@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.**

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 imputables 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;

PARA LA PARTIDA 1:

El 2% por el monto correspondiente a los servicios diferentes al solicitado en la descripción de la partida (sin incluir I.V.A.)

El 2% por no entregar la totalidad de los alimentos en el horario establecido, por cada hora de retraso sobre el importe del producto no entregado, conforme a lo reportado por el encargado de la recepción de los víveres por parte de la unidad médica al momento de la entrega. Se deberá cotejar lo solicitado contra lo entregado y se emitirá un reporte de faltantes.

El 0.5% por no entregar el reporte de productividad por cada día natural de retraso posterior a los 5 días hábiles de la fecha de corte, sobre el importe de la

El 0.5% por no presentar la totalidad del personal requerido para el servicio.

Serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de Servicios de Salud del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5:

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.

PARA TODAS LAS PARTIDAS:

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

PARA LA PARTIDA 1:

NOMBRE	Servicios de Salud del Estado de Puebla
R.F.C.	SSE9611042Z5
DIRECCIÓN	6 Norte No. 603, Col. Centro, Puebla, Pue., C.P. 72000

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5:



NOMBRE	Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.
R.F.C.	ISS810211CA0
DIRECCIÓN	Calle Venustiano Carranza No. 810 Col. San Baltazar Campeche, Puebla, Pue. C.P. 72550.

firma y sello de quien recibe, y la leyenda recibí el servicio de conformidad y a mi entera satisfacción; asimismo no deberá tener tachaduras y/o enmendaduras.

El archivo XML deberá remitirse de forma impresa y por correo electrónico al Departamento de Servicios Médicos Integrales.

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.

c. Copia fotostática del contrato derivado del procedimiento de adjudicación.

d. Copia de la garantía de cumplimiento.

24.3.- PARA LA PARTIDA 1: El pago se realizará en exhibiciones mensuales a los 30 días naturales posteriores a la presentación de las facturas, mismas que deberán venir debidamente requisitada, así como de los entregables recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

Sin estos requisitos no procederá pago.

El proveedor deberá tramitar su pago durante los primeros 10 (diez) días hábiles de cada mes, en el Departamento de Servicios Médicos Integrales de la Subdirección de Abasto, Mantenimiento y Servicios Integrales adscrito a la Dirección de Operación de Unidades Médicas de la contratante, ubicado en Calle 24 Sur, Número 501, Local 66, Plaza del Sol Finanzas, Colonia Azcárate, Puebla, Pue., C.P. 72501, en horario de 9:00 a 14:00 horas en días hábiles, anexando los documentos siguientes debidamente requisitados:

La contratante no cubrirá Comprobantes Fiscales Digitales (facturas) de servicios que no estén entregados en su totalidad, además no liberará el pago del Comprobante Fiscal Digital (factura) correspondiente si ésta no cuenta con toda la documentación que ampare la total realización de los servicios. En caso de que el prestador del servicio, presente su Comprobante Fiscal Digital (factura) de forma extemporánea con errores o deficiencias, el plazo de pago se correrá el mismo número de días que dure el retraso, o los trámites requeridos para la solventación de los errores o deficiencias.

Asimismo, el pago del servicio quedará condicionado proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales.

a. Original del formato libre del reporte mensual, del registro y control de las dietas entregadas, mismo que deberá estar validado por el director y/o de cada una de las Unidades Médicas, Aplicativas y/o Unidades Hospitalarias de la contratante, además deberá contener el Sello de la unidad receptora, debiendo ser en forma impresa respetando los datos que a continuación se solicitan:

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5: El pago se realizará en exhibiciones quincenales a los 20 días naturales posteriores a la presentación de las facturas (solo 2 facturas por mes), mismas que deberán venir debidamente requisitada), así como de los entregables recibidos a entera satisfacción Contratante.

- Nombre de la unidad médica.
- Tipo de dieta y cantidad entregada
- Costo por dieta

Las facturas deberán ser presentadas por el licitante para su pago en el Departamento de Servicios Generales de la Contratante, 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

b. Comprobante Fiscal Digital (FACTURA) que reúna los requisitos fiscales y administrativos respectivos conforme a los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique la descripción de los servicios objeto del contrato que se celebre, número de contrato, plasmándose el nombre, cargo,



Secretaría de Administración

Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



respectiva y presentar su factura debidamente requisitada, con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.

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

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

24.5.- PARA LA PARTIDA 1: Se hace del conocimiento del Licitante que en esta Licitación Pública Nacional no aplica la retención correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA.

PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 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 2024, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura.

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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

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

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.

27.- AVISO DE PRIVACIDAD

27.1.- De conformidad con los artículos 23 y 26 párrafo segundo de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de sujetos Obligados; artículos 34, 36 y 37 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos obligados del Estado de Puebla, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales que correspondan, evitando su alteración, pérdida, transmisión o acceso no autorizado; al respecto toda persona interesada podrá consultar el aviso de privacidad en la dirección electrónica: https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/Adquisici%C3%B3n_de_Bienes_y_Servicios.pdf

**ATENAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 24 DE ENERO DE 2024**

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

LRM/RNN/LFAD



ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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 y 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-010-027/2024**.
- 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 y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-010-027/2024**.
- 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:				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 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE: GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA.
DIRIGIDA A:				
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL				
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE:				
PARTIDA	CANTIDAD MINÍMA	CANTIDAD MAXÍMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
1				(PLASMAR BREVE DESCRIPCIÓN DEL ANEXO 1)
2				(PLASMAR BREVE DESCRIPCIÓN DEL ANEXO 1)
3				
etc				

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-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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**

NOMBRE DEL LICITANTE:				
PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN ESPECIFICA
1				(EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)
2 (ETC)				
PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:				
PERIODO DE GARANTÍA:				

**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.



ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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 CONTRATACIÓN).		
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 CONTRATACIÓN		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	CORREO ELECTRÓNICO:	
	NOMBRE COMPLETO:	



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

ATENTAMENTE

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



ANEXO C, PARTIDA 1

PROPUESTA ECONÓMICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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**

Nombre del Licitante:										
No. de Partida	Cantidad Mínima y Máxima	Unidad de Medida	Descripción General del Servicio	Descripción Específica Consumo de Alimentos (Conforme al anexo 2)				Precio Unitario	Importe total Mínimo	Importe total Máximo
				Hospital para el Niño Poblano y el Centro Estatal de Salud						
				No.	DIETA	Cantidad Mínima Total	Cantidad Máxima Total			
1			Se requiere contar con el Servicio de preparación de alimentos para los Servicios de Salud del Estado					Precio Unitario	Importe total Mínimo	Importe total Máximo
				Hospital para el Niño Poblano y el Hospital Psiquiátrico "DR. Rafael Serrano"				Precio Unitario	Importe total Mínimo	Importe total Máximo
IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA				IMPORTE MÁXIMO TOTAL CON LETRA				SUBTOTAL:		
								TASA 16% I.V.A.		
								TOTAL		

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

**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. 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.- 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 C, PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5

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-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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**

Nombre del Licitante:						
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General del Servicio	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
2				Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II		
3				Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II		
4				Se requiere contar con el Servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II		
5				Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II		
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA				SUBTOTAL:		
				TASA 16% I.V.A. (Aplica partida 4 numerales 21, 34 y 36 del Anexo 10)		
				TASA 0% I.V.A. (Aplica para las partidas 1, 2, 3 y 4, excepto para los numerales 21, 34 y 36 del Anexo 10)		
				TOTAL		
IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA						

Para la Partida 4 (Anexo 20): Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Excepto para los numerales 21, 34 y 36 (mecatillo, esencia de vainilla y bicarbonato) del Anexo 10, en los que aplicará tasa del 16% de IVA.

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE (SE DEBERÁ INDICAR LO QUE SE PRESENTÓ EN LA PROPUESTA TÉCNICA).



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

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. 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.- 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-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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 la **CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA.**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GESAL-010-027/2024**, 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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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**

NOMBRE DEL LICITANTE:

	REFERENCIA	
1	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
	REFERENCIA	
2	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
	REFERENCIA	
3	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
	REFERENCIA	
4	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
	REFERENCIA	

**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.

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

IMPORTANTE: SE 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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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: _____

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

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)	
USO DE CDFI	
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 **luis.alonso@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-010-027/2024**

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 I

CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-010-027/2024 CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO 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**

A) PERSONA FÍSICA

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien, siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 49 fracciones I y IX, 58, 59, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido, estoy informado(a) de los supuestos en los que se puede incurrir en conflicto de intereses y declaro bajo protesta de decir verdad que, no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible conflicto de interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

B) PERSONA MORAL

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las



disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 49 fracciones I y IX, 58, 59, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido y como representante legal de (razón social del licitante), declaro bajo protesta de decir verdad que, los socios o accionistas que ejercen el control sobre la sociedad, no desempeñan empleos, cargos o comisiones en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible Conflicto de Interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Al mismo tiempo y como complemento de lo anterior, ratifico que **indicar (si) - (no)** cuento con una política de integridad con los requisitos que establece el artículo 25 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas en mi negocio o empresa.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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



ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción
1	1	1	SERVICIO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>Se requiere contar con el Servicio de preparación de alimentos para los Servicios de Salud del Estado, mediante un contrato abierto de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a contratar las cantidades mínimas requeridas de acuerdo al anexo 2, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO Y LUGAR DEL SERVICIO.</p> <p>1. El periodo de prestación del servicio será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024.</p> <p>2. El servicio se llevará a cabo en los lugares indicados en el anexo 6.</p> <p>3. Se requiere que todos que los alimentos sean preparados en el Hospital para el Niño Poblano.</p> <p>4. Los alimentos preparados serán entregados en el Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano y Centro Estatal de Salud Mental por parte del proveedor.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.</p> <p>El Servicio consiste en la preparación de alimentos (desayuno, comida, colación, cena) dentro de las instalaciones del Hospital para el Niño Poblano, para los pacientes, residentes y personal del mismo, unidad de Quemados, para médicos residentes del Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano, para los pacientes del Centro Estatal de Salud Mental,</p> <p>El proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>1. El proveedor deberá planear y proveer menús que cumplan con las características de una dieta recomendable, mismas que el personal del servicio de nutrición del Hospital para el Niño Poblano especificará para el caso de una dieta normal y las características de dietas terapéuticas que se requieran por paciente al ser individualizado de acuerdo a las recomendaciones de la 13a edición Krause dietoterapia.</p> <p>2. El proveedor deberá proporcionar como mínimo 2 menús para desayuno, comida, cena y colación al mes, sin repetirse. Las propuestas de menús deberán entregarse de manera impresa a la Jefatura del Servicio de Nutrición del Hospital para el Niño Poblano para su revisión y posterior autorización, con 15 días naturales de anticipación cada mes, para la primera entrega de los menús se deberá realizar dentro de los 5 primeros días naturales posteriores a la formalización del contrato.</p> <p>3. Los horarios de los alimentos para el personal están establecidos en el anexo 4.</p> <p>4. En el caso de las dietas terapéuticas de los pacientes serán determinados por el servicio de nutrición según las necesidades del hospital.</p>



				<p>4. El proveedor deberá proporcionar los alimentos para los pacientes y el personal del Hospital para el Niño Poblano (desayuno, comida, cena y colación), el área de Recursos Humanos en coordinación con la administración y enseñanza del HNP proporcionará el listado 5 días naturales posteriores a la formalización del contrato, de personal y residentes con derecho a la alimentación en conformidad a los menús validados y de acuerdo a lo requerido por el Departamento de Recursos Humanos del mismo Hospital.</p> <p>5. El proveedor deberá ofrecer un menú diario para los pacientes y el personal (desayuno, comida y cena) compuesto de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Entrada: sopa aguada y sopa seca.• Plato fuerte: guisado con una porción de carne y guarnición de verduras• Postre: frutas, pasteles, flanes, gelatinas, budines, helados o nieves (evitar productos chatarra).• Los menús deberán incluir el agua de frutas natural (no concentrados), pan y tortilla o tostadas, según sea el menú del día, así como chiles en escabeche y salsas.• Los diferentes platillos deberán ser elaborados con insumos de primera calidad, preparados higiénicamente y con buena presentación.• El menú deberá ser variado a fin de que los platillos no se repitan en el lapso de un (1) mes.• Diariamente, deberá prepararse un 10% adicional de platillos para enfrentar cualquier imprevisto, su importe será cubierto por la contratante solamente si es consumido. <p>El personal del proveedor deberá tener buena presentación, higiene y la experiencia necesaria para brindar el servicio de la mejor manera.</p> <p>6. Las dietas y alimentos deberán elaborarse diariamente en el Hospital para el Niño Poblano de acuerdo a las características señaladas en el anexo 3.</p> <p>7. Para la planeación de los menús, su preparación y distribución, y así garantizar una dieta recomendable, el proveedor deberá apearse a las siguientes normas:</p> <p>a) NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>b) NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p> <p>8. El proveedor deberá considerar para la preparación de los alimentos las leyes de la combinación saludable:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dieta Completa: Que contenga todos los nutrimentos que proporcionan los alimentos de los tres macronutrimentos (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) de acuerdo a las recomendaciones de la 13a edición Krause dietoterapia.• Dieta Equilibrada: Que proporcione los nutrimentos adecuados, lo que permitirá una nutrición balanceada. <p>50-60% hidratos de carbono. 15-20% proteínas. 20-30% lípidos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dieta Inocua: Que no implica riesgos para la salud, para lo cual se deberá garantizar su calidad mediante procedimientos y controles que eviten la
--	--	--	--	--



			<p>presencia de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dieta Suficiente: Que proporcione la cantidad de alimentos que el individuo necesita para cubrir sus necesidades nutrimentales; y en este caso se refiere a las raciones dietéticas, que, en el paciente, dependerá del cálculo dietético individualizado y a su vez la ración media estipulada para personal que asiste al comedor del hospital.• Dieta Variada: Que incluya diferentes alimentos en cada comida según la estación del año. <p>En el caso de las dietas terapéuticas, se deberá respetar y apegarse a la distribución calórica de la dieta del paciente según su patología y requerimientos nutricionales, mismos que serán calculados por personal técnico adscrito al servicio de nutrición del hospital. Las propuestas de menús deben estar avalados por un nutriólogo perteneciente al proveedor.</p> <p>9.- El proveedor deberá cubrir durante la prestación del servicio, las siguientes características para los alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Presentación.b) Temperatura caliente en los alimentos.c) Variedad en preparación de salsas y aderezos.d) Colaciones variadas, apetitosas y a temperatura adecuada.e) Utilización de alimentos naturales y disminución de aquellos industrializados.f) Abasto oportuno de alimentos y materia prima en calidad y cantidad. <p>10.- La palatabilidad de los platillos se deberá encontrar en el gusto propio de cada alimento, por lo que el uso de condimentos, irritantes, grasa, sal y azúcar deberá ser moderado.</p> <p>11.- El proveedor deberá proporcionar dentro del servicio de comedor del personal del Hospital para el Niño Poblano la distribución de jarras de 2 litros con agua purificada y aguas de frutas de la estación conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM- 201-SSA1- 2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias; así como su reemplazo en las mesas del comedor cada vez que el personal así lo requiera. Entre cada servicio deberá asear las mesas y realizar la distribución de tortillas, saleros, azucareras y dispensador de gel antibacterial en cada mesa. Deberá distribuir las dietas a los pacientes hospitalizados y proporcionar el material adecuado (platos, cucharas, tenedores, vasos, servilletas, etc.), para las diferentes áreas de hospitalización.</p> <p>12.- El proveedor deberá instalarse a las 24 horas después de la formalización del contrato en las instalaciones de los Hospitales indicados en el anexo 6 para empezar a prestar el servicio de preparación de alimentos.</p> <p>13. El proveedor deberá contemplar un mínimo del 20% de los insumos que corresponden al cuadro nutricional anexo 5 y tenerlos en existencia permanentemente en el almacén del comedor, considerando las características fisicoquímicas de los alimentos del anexo 7 y la caducidad de los bienes de consumo a suministrar, conforme al anexo 8.</p>
--	--	--	---



			<p>Los alimentos en existencia en el almacén del comedor que se solicitan en el anexo 5 deberán de contener las características fisicoquímicas de los alimentos, descritas en el anexo 7. Así mismo, estos alimentos deberán de contener las caducidades de los bienes de consumo a suministrar que se encuentran especificadas en el anexo 8.</p> <p>14.- El proveedor deberá colaborar en el control de inventarios del Hospital para el Niño Poblano en cuanto a el mobiliario, equipos e instrumentos que serán utilizados para la realización del servicio y son propiedad del hospital, haciéndose responsable del buen uso del mismo durante la vigencia del servicio.</p> <p>15.- El proveedor deberá proporcionar al Hospital para el Niño Poblano lo siguiente:</p> <p>1. Mobiliario:</p> <p>a) 10 mesas redondas para 6 comensales con cubierta de formaica y base de acero.</p> <p>b) 60 sillas de acero, rígidas y acojinadas con una altura de 45 cm.</p> <p>2. Loza de cerámica térmica, para uso del comedor general y pacientes:</p> <p>a) 160 piezas de plato trinche de 21 cm. de diámetro, material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas.</p> <p>b) 160 piezas de plato arrocero de 17 cm. de diámetro, material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas.</p> <p>c) 160 piezas de plato pastelero de 15 cm. de diámetro, material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas.</p> <p>d) 160 juegos termo completo (taza de 250 ml. y plato 12 cm. de diámetro), de material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas.</p> <p>e) 160 vasos de cristal de 250 ml. (lechero), transparente de alta resistencia al calor.</p> <p>f) 40 jarras de plástico transparente de policarbonato con tapa transparente con capacidad de 2 litros, para agua. Tolerancia en las medidas de: +/-0.5cm y 5ml.</p> <p>3. Cubiertos de acero inoxidable grado alimenticio, para uso de comedor general y pacientes:</p> <p>a) 180 cucharas soperas, material: acero inoxidable grado alimenticio, acabado: 2b (pulido y brillante), largo: 18 cm. mínimo (considerando la curvatura), mango: de una sola pieza, peso: 22.90 gr. mínimo.</p> <p>b) 180 tenedores con 4 o 5 dientes, material: acero inoxidable grado alimenticio, acabado: 2b (pulido y brillante), largo: 20 cm. mínimo (considerando la curvatura), mango: de una sola pieza, peso: 22.90 gr. mínimo.</p> <p>c) 180 cuchillos ligeramente dentado, utilizado para cortar alimentos, material: acero inoxidable grado alimenticio, acabado: 2b (pulido y brillante), largo: 28 cm. mínimo, mango: de una sola pieza, peso: 22.90 gr. mínimo.</p> <p>d) 180 cucharas cafeteras, material: acero inoxidable grado alimenticio, acabado:</p>
--	--	--	--



			<p>2b (pulido y brillante), largo: 12 cm. mínimo (considerando la curvatura), mango: de una sola pieza, peso: 18.00 gr. mínimo.</p> <p>e) Recipientes herméticos para alimentos (vaso con tapa).</p> <p>f) Cubiertos desechables y servilletas</p> <p>4. Los equipos y utensilios necesarios para la preparación de alimentos deben estar en excelentes condiciones, es responsabilidad del prestador de servicio mantenerlos en buenas condiciones y es su responsabilidad darles el mantenimiento preventivo y correctivo. Los equipos que deben contar para la preparación de los alimentos son:</p> <p>a) 4 refrigeradores industriales mínimo con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipo vertical.• 2 puertas de cristal.• Con capacidad útil de 800 lts.• Color blanco• Medidas: ancho 138 cm., altura 200 cm., profundidad 72cm.• Peso: 178.4 kg.• Piso de acero inoxidable.• Temperatura de 0 a -5° grados centígrados. <p>b) 2 batidoras industriales con las siguientes características como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none">• De pedestal.• Color blanco.• Capacidad 4.25 lts.• 275 watts.• 10 velocidades.• Aspas de acero inoxidable. <p>c) 2 licuadoras industriales con las siguientes características como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Vaso de acero inoxidable.• Tapa de acero inoxidable.• Aspas templadas.• Potencia de motor de ½ h.p.• Base inoxidable.• 127 volts.• 60hz. <p>d) 1 horno convencional industrial con las siguientes características como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lamina al carbón calibre 20 de alta resistencia.• Aislamiento térmico.• Medidas 95cm x 75cm x 150 cm (frente, fondo y altura).• 4 charolas.• Parrillas reforzadas por cada gaveta.• Termómetro bimetálico de 0 a 300 grados centígrados.• 2 gavetas con mirillas.• Combustible gas L.P. <p>e) 4 Hornos de microondas con las siguientes características como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Potencia de al menos 1000 w.
--	--	--	--



			<ul style="list-style-type: none">• Capacidad de 0.8 pies cúbicos.• Acabado de acero inoxidable para su fácil limpieza. <p>Para que en la barra de autoservicio de cada unidad estén a disposición de los pacientes y personal para que calienten sus alimentos sin costo alguno para el área contratante, los hornos de microondas tendrán la siguiente distribución:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hospital para el Niño Poblano: 2.• Hospital psiquiátrico Dr. Rafael Serrano: 1.• Centro Estatal de Salud Mental: 1. <p>Los equipos anteriormente mencionados se aceptarán con una tolerancia del 10% en las medidas y peso. Los cuales estarán en estatus de comodato y serán devueltos a la conclusión del servicio.</p> <p>5. El proveedor deberá proporcionar diferentes tamaños y capacidades de: ollas, insertos, cacerolas, sartenes, jarras, ollas express de acero inoxidable grado alimenticio de doble y triple grueso, cuchillos para carne, verdura, frutas, pan, cucharas, cucharones, volteadores, pinzas, coladeras varios tamaños. La cantidad será de acuerdo a los requerimientos del menú y preparación de los alimentos, suficientes para los comensales y la preparación de las dietas para pacientes.</p> <p>IV. LOGÍSTICA DEL SERVICIO.</p> <p>El proveedor deberá preparar los alimentos en el Hospital para el Niño Poblano y deberá entregarlos en el Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano y en el Centro Estatal de Salud Mental en los domicilios mencionados en el anexo 6.</p> <p>El proveedor deberá entregar los alimentos por separado en recipientes herméticos para alimentos, envueltos en plástico, vaso con tapa, cubiertos desechables y servilletas.</p> <p>El proveedor deberá contar con al menos dos vehículos tipo Pick Up con camper o caja debidamente cerrada, modelo 2010 en adelante, en excelentes condiciones y el personal necesario para efectuar el traslado de los alimentos del Hospital para el Niño Poblano al Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano y el Centro Estatal de Salud Mental, en los horarios especificados en el anexo 4. Así mismo, deberá contar con dos vehículos que cuenten con sistema de refrigeración modelo 2010 en adelante, para garantizar el abasto de los insumos requeridos para la preparación de alimentos.</p> <p>Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano.</p> <p>El proveedor deberá entregar un menú mensual impreso con 15 días naturales de anticipación a la Dirección de la Unidad o a quien se designe para tal fin, para autorización y que servirá para identificar los alimentos a entregar.</p> <p>El Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano entregará el rol impreso y/o por correo electrónico de guardias semanal o quincenal de médicos residentes al proveedor y éste realice su programación de alimentos y posterior entrega.</p> <p>Centro Estatal de Salud Mental</p> <p>El proveedor deberá entregar un menú mensual impreso con 15 días naturales</p>
--	--	--	--



			<p>de anticipación a la Dirección de la Unidad o a quien se designe para tal fin, para autorización y que servirá para identificar los alimentos a entregar.</p> <p>El responsable del Centro Estatal de Salud Mental entregará impreso y/o por correo con 24 horas de anticipación al proveedor, la cantidad de dietas terapéuticas requeridas para el día siguiente con base en su ocupación hospitalaria, así mismo deberá mencionar si se requiere alguna característica especial de la dieta, tal como baja en sodio, hipercalórica, blanda, etc.</p> <p>En caso de existir ingreso de paciente por la tarde o por la noche, el Centro Estatal de Salud Mental dará aviso inmediatamente al proveedor.</p> <p>V. PERSONAL REQUERIDO.</p> <p>1. Se requiere en el Hospital para el Niño Poblano, que el proveedor tenga una plantilla de 21 personas como mínimo, distribuida de lunes a domingo en los diferentes turnos (matutino, vespertino y nocturno), de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Administración del comedor, 3 responsables, deberán contar con licenciatura en nutrición para cubrir un horario de 7:00 a 22:00 horas de lunes a domingo.b) Área de comedor, 3 chef, 3 cocineros y 3 auxiliares para cubrir un horario de 7:00 a 22:00 horas, de lunes a domingo.c) Área de comedor, 1 auxiliar para elaborar y preparar colaciones, cubriendo un horario de 7:00 a 22:00 horas de lunes a domingo.d) Área de laboratorio de fórmulas lácteas y no lácteas: 1 auxiliar para preparar cubriendo un horario de 7:00 a 15:00 horas de lunes a domingo.e) Área de nutriciones enterales: 1 auxiliar para preparación de nutriciones enterales cubriendo un horario de 15:00-22:00 hrsd) Área de dietas, 3 cocineros y 3 auxiliares para cubrir un horario de 7:00 a 22:00 horas, de lunes a domingo. <p>Las tareas y turnos de trabajo específicos de cada uno de ellos serán asignadas por el área de servicio de nutrición del hospital.</p> <p>2. El proveedor deberá proporcionar gafetes de identificación que incluya, nombre completo del personal y logo o nombre del proveedor, además de uniforme completo que deberá consistir en lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Bata.b) Mandil.c) Pantalón.d) Camisola.e) Cofia.f) Cubre boca.g) Zapatos antiderrapantes. <p>El uniforme deberá ser en colores claros (blanco, beige o azul cielo)</p> <p>3. El proveedor deberá cubrir al personal en caso de que alguna persona no se presentara en el horario establecido, teniendo un plazo máximo de 1 hora para realizarlo.</p> <p>4. El proveedor deberá presentar un expediente por persona que conforme la</p>
--	--	--	--



			<p>plantilla dentro de los primeros 5 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el cual se deberá conformar de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Currículo-Copia simple legible de identificación oficial- Copia simple legible de comprobante médico, con una fecha de expedición no mayor a tres meses al momento de ser entregado-Copia simple legible de la constancia de capacitación con relación al servicio de preparación de alimentos. <p>5. El personal deberá presentar en el horario establecido por la contratante, en caso de que se presente una ausencia del mismo, el proveedor deberá notificar a la contratante por medio de correo electrónico y se deberá cubrir al personal ausente en un lapso no mayor a una hora a partir de la notificación a la contratante, dado el caso se registre una ausencia por más de tres días consecutivos de algún miembro de la plantilla deberá ser sustituido con otro que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y capacitado para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento este cambio al encargado del comedor, presentando su expediente completo.</p> <p>6. La presentación del personal deberá ser pulcra: bañado, afeitado, en caso de tener bigote, recortado a la comisura de los labios, así como vestir uniforme limpio, usar cabello corto, en caso de utilizarlos largo, deberá mantenerlo sujeto.</p> <p>VI. PERÍODO DE TRANSICIÓN.</p> <p>A) El proveedor entrante, deberá asumir y mantener la operación del servicio en coordinación con la etapa de salida del proveedor saliente, y deberá implementar progresivamente la prestación del servicio requerido a fin de recibir la entrega de los espacios físicos que le sean asignados, equipos y/o mobiliario, bienes, información, entre otros; propiedad de la contratante, para la continuidad del servicio.</p> <p>B) Solo se pagará los servicios efectivamente prestados, desde el día en que el nuevo proveedor los empiece a otorgar.</p> <p>C) Los Responsables de las Unidades Médicas de la contratante, darán las facilidades necesarias para realizar los trabajos que se requieran, en horario diurno, vespertino o nocturno, con el propósito de facilitar la operación del servicio y puedan los pacientes recibir sus atenciones médicas.</p> <p>D) La etapa de transición no exime al proveedor del cumplimiento de las obligaciones que se pacten, en consecuencia, deberá garantizar la operación del servicio en el período establecido en el contrato respectivo y sus anexos; para tal efecto, el administrador del contrato verificará el cumplimiento de las condiciones y obligaciones que emerjan en la formalización del instrumento jurídico.</p> <p>Una vez concluido el período de contratación, el proveedor tendrá un período de 5 días naturales como máximo, para desocupar y/ retirar, los equipos y/o mobiliario, bienes, información, o software, sistemas computacionales, personal, entre otros; durante este periodo, no se considerará incrementado en tiempo el contrato de origen.</p> <p>VII. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo el registro y control de las dietas procesadas, conforme a lo siguiente:</p>
--	--	--	---



			<p>El proveedor deberá proporcionar en un listado, en formato libre, del reporte mensual, del registro y control de las dietas entregadas, mismo que deberá estar validado por el director y/o de cada una de las Unidades Médicas, Aplicativas y/o Unidades Hospitalarias de la contratante, además deberá contener el Sello de la Unidad Receptora, debiendo ser en forma impresa respetando los datos que a continuación se solicitan:</p> <ol style="list-style-type: none">Nombre de la unidad médica.Tipo de dieta y cantidad entregadaCosto por dieta <p>El proveedor deberá remitir dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes a la Dirección que administra el contrato un reporte en formato que le proporcionara la contratante a la formalización del contrato, sobre la productividad del servicio del mes anterior, mismo que será solo de manera informativa para esa Dirección, en caso de que el proveedor incumpla con la entrega de este reporte de productividad será motivo de las sanciones correspondientes</p> <p>VIII. CONDICIONES GENERALES.</p> <ol style="list-style-type: none">El proveedor deberá proporcionar jabón desinfectante antibacterial (con triclosán o clorhexidina) y toallas inter doblada en las cuatro áreas de lavado de manos dentro de la cocina, en los lavabos de comedor y en la entrada a la cocina.El proveedor deberá proporcionar el suministro de gas LP que utilizará en las instalaciones del Hospital para el Niño Poblano durante la vigencia del servicio, para lo cual se le indicará el lugar para la carga así como el horario de carga, con mínimo 12 horas de anticipación por medio de correo electrónico.El proveedor deberá considerar el pago de agua potable y energía eléctrica que utilice de las instalaciones del Hospital para el Niño Poblano para el cumplimiento del servicio integral de comedor, cuyo monto será igual al 4% del importe mensual de la factura antes del impuesto al valor agregado mediante nota de crédito que será descontada de la misma.El proveedor deberá realizar el mantenimiento general de las instalaciones que abarca la cocina y los equipos que ahí se encuentren propiedad del Hospital para el Niño Poblano tales como:<ul style="list-style-type: none">- Limpieza diaria a las instalaciones, mobiliario y equipo.- Reparación menor a mobiliario y equipo de cocina y comedor.El proveedor deberá cumplir con los registros de control bacteriológico, de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-F- 605- NORMEX-2018 Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H y la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.El proveedor deberá contar con manuales, programas y normas de organización, administración, higienización, así como de capacitación, todo el personal deberá contar con las constancias de capacitación en buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplemento alimenticios, los manuales y bitácoras para lo cual el proveedor deberá entregar copia simple legible de dichas constancias a la contratante, dentro de los 10 días hábiles posteriores a la formalización del contrato.
--	--	--	--



				<p>7. El proveedor deberá dar seguimiento al programa de control bacteriológico conforme a la Norma Mexicana NMX-F- 605- NORMEX-2018 Alimentos - Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la Obtención del Distintivo H, con el fin de cuidar la calidad de los alimentos preparados. Los puntos principales que deberán cubrir son:</p> <p>a) Vigilancia microbiológica de alimentos preparados.</p> <p>b) Vigilancia de utensilios, equipo, superficie y aire.</p> <p>c) Vigilancia del personal.</p> <p>d) Vigilancia microbiológica a proveedor.</p> <p>8. El proveedor deberá normar el gramaje por cada tipo de alimento de acuerdo a las recomendaciones de la 13a edición Krause dietoterapia y a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p> <p>9. El proveedor deberá presentar a la Jefatura de Servicio de nutrición del Hospital para el Niño Poblano semestralmente los resultados de laboratorio del personal que elabora los alimentos de acuerdo al programa de control bacteriológico, así como mensualmente el control sanitario y bacteriológico de los alimentos y áreas correspondientes al servicio de alimentos, de conformidad a las Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos - Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la Obtención del Distintivo H, NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</p> <p>10. El proveedor deberá hacerse responsable de cualquier infección o enfermedad a pacientes o personal de las unidades por contaminación, mal estado o mala calidad de los alimentos.</p> <p>11. El proveedor deberá proporcionar el equipo de protección para su personal en caso de ser necesario, el cual está integrado por mínimo: cubrebocas tricapa, gorro y sanitizante para las áreas.</p> <p>12. El proveedor deberá hacerse responsable del manejo de los residuos (basura) deslindando de toda responsabilidad a la contratante.</p> <p>13. El proveedor deberá proporcionar la leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aun en productos suministrados en presentaciones industriales.</p> <p>14. El proveedor deberá presentar a la Jefatura de Servicio de nutrición del Hospital para el Niño Poblano semestralmente los resultados de laboratorio del personal que elabora los alimentos de acuerdo al programa de control bacteriológico, así como mensualmente el control sanitario y bacteriológico de los alimentos y áreas correspondientes al servicio de alimentos, conforme a las Normas NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos - Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.</p>
2	1	1	SERVICIO	<p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de carnes</p>



			<p>rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</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 30 de noviembre de 2024.</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) Unidad Materno Infantil, 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 el numeral V de la descripción de la partida y en el Anexo 4.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Las cantidades solicitadas pueden 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 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 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 Registro 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. 800 gramos cada pieza. 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 Registro 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 Registro 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 Registro 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, 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 Registro 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:</p>
--	--	--	--	---



			<p>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 Registro 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 Registro 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 Registro 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 Registro 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 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Registro 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 Registro 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 Registro 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</p>
--	--	--	---



			<p>deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Registro 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 Registro 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 Registro 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 Registro 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: solida firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 140 gramos cada trozo. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Registro 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 Registro 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 Registro 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</p>
--	--	--	---



			<p>°C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Registro 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 presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Registro 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 deberá 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 Registro 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 Registro 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 Registro 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 Registro 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,</p>
--	--	--	--



			<p>se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro 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 Registro 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 máximo, 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 Registro 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- FALDA PARA DESHEBRAR POR KILOGRAMO. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro 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 Registro. 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 Registro 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</p>
--	--	--	--



			<p>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 Registro 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 Registro 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 Registro 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 Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia), 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.
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none">- 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 considerar 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 7 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 de la descripción de la partida, 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 descripción 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 una anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo máximo</p>
--	--	--	--



				<p>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>El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio:</p> <p>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p> <p>El personal del proveedor deberá de contar en todo momento 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), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar 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 pedido cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme a lo establecido en Anexo 4</p>
3	1	1	SERVICIO	<p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al</p>



			<p>artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</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 hasta el 30 de noviembre de 2024.</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) Unidad Materno Infantil, 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 el numeral V de la descripción de la partida y en el Anexo 7.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Las cantidades solicitadas pueden variar, debido a que hay productos que en temporada cuentan con situaciones 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 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</p>
--	--	--	--



			<p>realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 6 tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none">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.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.3.- AJO GIGANTE. Características físicas: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra.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 insectos5.- 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.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.7.- BRÓCOLI. Características físicas: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.8.- CALABACITA REDONDA. Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.9.- CALABACITA ITALIANA. Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.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.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.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.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.14.- COMINO MANOJO GRANDE. Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.15.- COL BLANCA. Características físicas: Su color deberá ser blanco con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.
--	--	--	---



			<p>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 deberán 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 deberán 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</p>
--	--	--	--



			<p>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</p>
--	--	--	--	---



			<p>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 deberá 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, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas</p>
--	--	--	---



			<p>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 despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>10.- NARANJA PARA JUGO. Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin mallugar, sin mohos, sin humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>11.- PAPAYA MARADOL. Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin mallugar ni partes duras y libre de picaduras de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- PERA D'ANJOU. Características físicas: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>13.- PIÑA DE 1RA GRANDE. Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) firmes 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. DE 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. 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.
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none">- 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 considerar 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 7 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 de la descripción de la partida, 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 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 descripción 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
--	--	--	--



			<p>excedente no se recibirá.</p> <ul style="list-style-type: none">- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con una anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo 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>El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio:</p> <ul style="list-style-type: none">a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos. <p>El personal del proveedor deberá de contar en todo momento 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), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar 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</p>
--	--	--	---



				que cada pedidos cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme a lo establecido en Anexo 7.
4	1	1	SERVICIO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere contar con el Servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</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 30 de noviembre de 2024.</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) Unidad Materno Infantil, 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>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 9.</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 requeridas en la descripción de la partida, así como la cantidad que sea solicitada de los productos conforme a las establecidas en el Anexo 8.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</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 de la Contratante, 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 este numeral V, 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> <ol style="list-style-type: none">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.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.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.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.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.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.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.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>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.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. <p>(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 7 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 de la descripción de la partida, 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 descripción 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 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>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 1 (Un) Ayudante y/o cargador con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p>
--	--	--	---



				<p>El personal del proveedor deberá de contar en todo momento 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), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar 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 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 a lo establecido en el Anexo 8.</p>
5	1	1	SERVICIO	<p>I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</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 30 de noviembre de 2024.</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 11.</p> <p>b) Unidad Materno Infantil, 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 11.</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 11.</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 el numeral V de la descripción de la partida y en el Anexo 12.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Las cantidades solicitadas pueden variar, debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, 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, abarrotes y hielo 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. (aplica para todos los productos perecederos).</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 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, carboximetilcelulosa de sodio, alginato de sodio y fosfato disódico), sal yodada, sabor artificial y natamicina. Contiene leche (caseína y lactosa), presentación 900 ml o gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3.- LACTOBACILOS: Producto a base de leche fermentada con 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 con un 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.</p>
--	--	--	---



			<p>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, deberá 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 resequeidad 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: consistencia semisólida y olor agradable, sin azúcar, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>15.- YOGUR 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 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,</p>
--	--	--	---



			<p>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 (carmín circunmina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 Lt. Características físicas: de color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>B) 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 deberá oler a amoníaco, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>6.- CHÍCHARO EN LATA: la lata deberá 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 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>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, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>15.- GARBANZO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>16.- HABA VERDE SECA: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>17.- HOJA PARA MIXIOTE: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.</p> <p>18.- HUEVO BLANCO: 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 deberá 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,</p>
--	--	--	--	--



			<p>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 de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido.</p> <p>37.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.</p> <p>C) HIELO</p> <p>1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético libre de fauna nociva, presentación bolsa estéril de 5 kg.</p> <p>D) PAN BLANCO.</p> <p>1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 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. <p>Calidad uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none">- Características organolépticas (color, olor, textura)- Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características</p>
--	--	--	---



			<p>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 considerar 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 7 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 de la descripción de la partida, 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 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 descripción 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 una anticipación de 24 horas.
--	--	--	--



			<p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo 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>El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio:</p> <p>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p> <p>El personal del proveedor deberá de contar en todo momento 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), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar 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 a lo establecido en Anexo 12.</p>
--	--	--	--



ANEXO 2

(PARA LA PARTIDA 1)

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE ALIMENTOS

1.- CONSUMO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES DEL HOSPITAL PARA EL NIÑO POBLANO Y EL CENTRO ESTATAL DE SALUD MENTAL

No.	DESCRIPCIÓN DE PARTIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA
1	DIETA TERAPÉUTICA NORMAL PARA DESAYUNO	12,808	32,020
2	DIETA TERAPÉUTICA NORMAL PARA COMIDA	11,098	27,745
3	DIETA TERAPÉUTICA NORMAL PARA CENA	11,415	28,537
4	DIETA TERAPÉUTICA POLIMÉRICA	1,159	2,896

2.- CONSUMO DE ALIMENTOS DEL PERSONAL Y MÉDICOS RESIDENTES DEL HOSPITAL PARA EL NIÑO POBLANO Y EL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO "DR. RAFAEL SERRANO"

No.	DESCRIPCIÓN DE PARTIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA
1	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA DESAYUNO	16,418	41,045
2	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA COMIDA	14,426	36,063
3	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA CENA	7,217	18,041
4	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA COLACIÓN	9,010	22,523



ANEXO 3

(PARA LA PARTIDA 1)

RACIONES DE DIETAS

RACIONES DE DIETAS TERAPÉUTICAS PARA DESAYUNO

	NORMAL		DIABÉTICA		HIPERPROTEICA		BLANDA		HIPOSÓDICA	
	PEDIÁTRICO	ADULTO								
CARNES	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)	3 RACIONES (90 G)	4 RACIONES (120 G)	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)
FRUTAS	1 RACION (1 TZA)	1 RACION (1 TZA)	1 RACIÓN (1 TZA)	1 RACIÓN (1 TZA)	1 RACION (1 TZA)					
VERDURAS	2 RACIONES (1 TZA)									
CEREALES	2 RACIONES	3 RACIONES	2 RACIONES	2 RACIONES	2 RACIONES	3 RACIONES	2 RACIONES	3 RACIONES	2 RACIONES	3 RACIONES
LEGUMINOSAS	1/2 TAZA	1/2 TAZA	0	0	1 TAZA	1 TAZA	0	0	1/2 TAZA	1/2 TAZA
AZUCARES	1 (30 G)	1 (30 G)	0	0	1 (30 G)					
GRASAS	1 (5 G)	2 (10 G)	1 (5 G)	1 (5 G)	1 (5 G)	2 (10 G)	1 (5 G)	1 (5 G)	1 (5 G)	1 (5 G)



RACIONES DE DIETAS TERAPÉUTICAS PARA COMIDA

	NORMAL		DIABÉTICA		HIPERPROTEICA		BLANDA		HIPOSÓDICA	
	PEDIÁTRICO	ADULTO								
CARNES	3 RACIONES (90 G)	4 RACIONES (120 G)								
FRUTAS	1 RACIÓN (1 TZA)									
VERDURAS	2 RACIONES (1 TZA)									
CEREALES	3 RACIONES	3 RACIONES	2 RACIONES	2 RACIONES	3 RACIONES					
LEGUMINOSAS	1/2 TAZA	1/2 TAZA	0	1/2 TAZA	1 TAZA	1 TAZA	0	0	1/2 TAZA	1/2 TAZA
AZÚCARES	1 (30 G)	1 (30 G)	0	0	1 (30 G)					
GRASAS	1 (5 G)									



RACIONES DE DIETAS TERAPÉUTICAS PARA CENA

	NORMAL		DIABÉTICA		HIPERPROTEICA		BLANDA		HIPOSÓDICA	
	PEDIÁTRICO	ADULTO								
LÁCTEOS (LECHE O YOGURT)	1 RACIÓN (250 ML) SEMI DESCRE- MADA									
PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)	3 RACIONES (90 G)	3 RACIONES (90 G)	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)	2 RACIONES (60 G)	3 RACIONES (90 G)
FRUTAS	1 RACIÓN (1 TZA)									
VERDURAS	1 RACIÓN (1 TZA)	1 RACIÓN (1 TZA)	2 RACIONES (2 TZA)	2 RACIONES (2 TZA)	2 RACIONES (2 TZA)	2 RACIONES (2 TZA)	1 RACIÓN (1 TZA)	2 RACIONES (2 TZA)	1 RACIÓN (1 TZA)	2 RACIONES (2 TZA)
CEREALES	3 RACIONES	3 RACIONES	2 RACIONES	2 RACIONES	3 RACIONES	3 RACIONES	3 RACIONES	3 RACIONES	3 RACIONES	3 RACIONES
LEGUMINOSAS	1/2 TAZA	1/2 TAZA	1/2 TAZA	1/2 TAZA	1 TAZA	1 TAZA	1/2 TAZA	1/2 TAZA	1/2 TAZA	1/2 TAZA
AZÚCARES	1 (30 G)	1 (30 G)	0	0	1 (30 G)					
GRASAS	1 (5 G)	2 (10 G)								



ANEXO 4

(PARA LA PARTIDA 1)

HORARIOS DE ALIMENTOS

Unidad Médica.

Hospital Psiquiátrico “Dr. Rafael Serrano”

1. Desayuno para médicos residentes.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 7:30 horas.

2. Comida para médicos residentes.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 13:30 horas.

3. Cena para médicos residentes.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 19:30 horas.

4. Colación para médicos residentes.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 19:30 horas.

Características del empaque.

Los alimentos deberán entregarse por separado en recipiente hermético para alimentos, envueltos en plástico, con vasos y cubiertos desechables y servilletas.

Unidad Médica.

Centro Estatal de Salud Mental

1. Desayuno dieta terapéutica.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 7.00 horas.

2. Comida dieta terapéutica.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 13.00 horas.

3. Cena dieta terapéutica.
Horario de entrega.
Lunes a domingo 19.00 horas.

Características del empaque.

Los alimentos deberán entregarse por separado en recipiente hermético para alimentos, envueltos en plástico, con vasos y cubiertos desechables y servilletas.



Unidad Médica.

Hospital para el Niño Poblano

Dieta para el personal:

1. Desayuno (dieta ingesta) para el personal del HNP.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 7:00 A 10:00 horas.

2. Comida (dieta ingesta) para el personal del HNP.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 13:00 a 16:00 horas.

3. Cena (dieta ingesta) para el personal del HNP.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 21:00 a 23:00 horas.

4. Colación para médicos residentes.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 19:30 horas.

Dietas Terapéuticas para los pacientes

1. Desayuno para los pacientes del HNP.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 8:00 horas.

2. Comida para los pacientes del HNP.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 13:00 horas.

3. Cena para los pacientes del HNP.

Horario de entrega.

Lunes a domingo 18.30 horas.

Los horarios pueden variar de acuerdo a las necesidades de la unidad, siempre y cuando exista aviso por escrito por parte de esta última al proveedor con al menos 5 días hábiles de anterioridad, informando a la Dirección de Operación de Unidades Médicas.



ANEXO 5

(PARA LA PARTIDA 1)

INSUMOS

El proveedor deberá contemplar un mínimo del 20% de los insumos que corresponden al cuadro nutricional y tenerlos en existencia permanentemente en el almacén del comedor, considerando las características fisicoquímicas de los alimentos (**ANEXO 7**) y la caducidad de los bienes de consumo a suministrar (**ANEXO 8**).

1. Proteínas de origen animal.

- Carnes.
- Huevos.
- Quesos.
- Pollo cocido (pechuga).
- Pollo crudo (pechuga).
- Bistec de res (crudo).
- Jamón de pavo.
- Salchicha de pavo.
- Queso panela sin sal.
- Requesón sin sal.
- Leche entera en polvo.
- Yogurt con fruta.

2. Verduras.

- Zanahoria cocida.
- Zanahoria cruda.
- Chayote cocido.
- Calabaza cruda.
- Lechuga fresca.
- Pepino fresco.
- Nopales frescos.
- Jitomate fresco

3. Fruta.

- Manzana cocida.
- Manzana fresca.
- Pera fresca.
- Plátano.
- Papaya.
- Melón.
- Sandía.
- Uvas.
- Limón.

4. Cereales.

- Galletas marías.
- Tortillas de maíz.
- Pan blanco.
- Pan tostado.
- Hojuelas de maíz azucaradas.
- Hojuelas de maíz con fibra.
- Cereal infantil de arroz.



- Cereal infantil de avena.
- Arroz.
- Pastas para sopa.
- Pan dulce.

5. Otros.

- Miel de maíz.
- Azúcar.
- Gelatina en polvo.
- Agua purificada embotellada (Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias).
- Aceite de maíz.
- Sal yodatada.
- Helado o nieve.
- Jugos de manzana de 200 ml.
- Jugo de durazno de 200 ml.
- Jugo de mango de 200ml
- Mantequilla.
- Flor de Jamaica.

6. Loza desechable.

- Platos.
- Cucharas.
- Tenedores.
- Popotes.
- Vasos.

7. Recipiente hermético

- Cucharas
- Vasos
- Cubiertos
- Servilletas

8. Productos para dietas enterales.

Maltodextrina	Maltodextrina pura. Hidrólisis de almidón o la fécula, (de maíz, papa) normalmente se presenta comercialmente en forma de polvo blanco, compuesto por una mezcla de varios oligómeros de glucosa. Fórmula: $c6nh (10n+2)$ o $(5n+1)$
Caseinato de calcio (proteína)	Caseinato de calcio puro (88-92%). Sin sabor por lo que no modifica el sabor a lo que se adicione. Se disuelve instantáneamente, se puede adicionar a alimentos sólidos uso exclusivo por vía oral-enteral.
Aceite vegetal	Aceite de canola
Glutamina	Glutamina 100% pura. Suplemento alimenticio.
Fórmula de continuación	Lata de 400 gramos
Fórmula parcialmente hidrolizada	Lata de 400 gramos
Formula sin lactosa	Lata de 400 gramos
Leche entera en polvo deslactosada para niños adicionada con vitaminas y	Lata de 400 gramos



minerales para niños de 1 a 3 años	
Leche entera en polvo para niños adicionada con vitaminas y minerales para niños de 1 a 3 años	Lata de 400 gramos
Leche semidescremada ultrapasteurizada adicionada con vitamina a y vitamina d	Litros
Cereal infantil de arroz	Gramos
Cereal infantil de avena	Gramos
Miel	Mililitros
Arginina	Arginina, con l-arginina, vitamina d y zinc, suplemento alimenticio.



ANEXO 6

(PARA LA PARTIDA 1)

DIRECTORIO

NO.	MUNICIPIO	CLUES	ADSCRIPCIÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO
1	PUEBLA	PLSSA002502	HOSPITAL PSIQUIÁTRICO DR. RAFAEL SERRANO	KM. 7.5 CARRETERA A VALSEQUILLO, COL. LOMAS DE SAN MIGUEL. PUEBLA.	222 2 16 15 40
2		PLSSA005816	CENTRO ESTATAL DE SALUD MENTAL	KM. 7.5 CARRETERA A VALSEQUILLO, COL. LOMAS DE SAN MIGUEL. PUEBLA.	222 3 52 84 21
3		PLSSA008881	HOSPITAL PARA EL NIÑO POBLANO	BLVD. DEL NIÑO POBLANO 5307, CONCEPCIÓN LA CRUZ, 72190 SAN ANDRÉS CHOLULA, PUE.	222 2 14 03 00



ANEXO 7

(PARA LA PARTIDA 1)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
ABARROTOS	SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	ENLATADOS	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida fechas de caducidad vigente	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, caducidad vencida
	GRANOS Y HARINAS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto insectos o roedores
	PANES, GALLETAS Y TORTILLAS	Envases limpios en buen estado	Que presenten moho y coloración no propia del producto
HUEVO	FRESCO	Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre fecha de caducidad vencida
LECHE	PASTEURIZACIÓN	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida
	ENTREGA	En recipientes o envases originales en buen estado	Envases sucios o en mal estado
	OLOR	Característico fresco	Mal olor
QUESOS FRESCOS	OLOR	Característico	Con olores extraños
QUESOS MADUROS	TEXTURA	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	TEMPERATURA	Máximo 4° c	A más de 4° c
	PROCEDENCIA	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
MANTEQUILLA	SABOR	Característico	Rancio
	COLOR	Uniforme	Anormal
	APARIENCIA	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
	TEMPERATURA	Máximo 4° c	A más de 4° c



ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
	PROCEDENCIA	Elaborado a base de leche pasteurizada fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
FRUTAS Y VERDURAS	COLOR	Característico	No característico
	APARIENCIA PROPIA DE LA FRUTA O VERDURA	Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor y presencia de animales.
CARNES	COLOR	Res: rojo brillante	Verdoso o café oscuro, descolorida
		Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café oscuro, descolorida
	TEXTURA	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	OLOR	Característico a carne fresca	Refrigerados a más de 4°C
	TEMPERATURA	Refrigerados: máximo 4°C	Congelados a más de 18°C y presentando signos de descongelación
ENTREGA	Máximo de 4°C. Fecha de caducidad vigente etiquetado marca y gramaje	Fecha de caducidad vencida	
CARNES FRÍAS	COLOR	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	TEXTURA	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	OLOR	Característico	Anormal
	TEMPERATURA	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	ENTREGA	Empaques íntegros, limpios en bolsa de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos	Empaques con rasgaduras
MENUDENCIAS DE POLLO	COLOR	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	OLOR	Característico	Desagradable
	TEXTURA	Firme, húmeda	Suave
	APARIENCIA	Frescas	Congelados

Nota: además de lo mencionado anteriormente, para ser aceptados los insumos deberán cumplir con la caducidad mencionada en el anexo 8.



ANEXO 8

(PARA LA PARTIDA 1)

CADUCIDAD DE LOS BIENES DE CONSUMO A SUMINISTRAR

DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE CADUCIDAD
ABARROTES	MÁXIMO 3 MESES.
PAN	MÁXIMO DE 12 HORAS.
TORTILLA	MÁXIMO DE 12 HORAS.
CARNES ROJAS	MÁXIMO DE 2 DÍAS
CARNES BLANCAS	MÁXIMO DE 2 DÍAS.
CARNES FRÍAS	MÁXIMO DE 3 DÍAS A ALTO VACIO.
HUEVO	MÁXIMO DE 1 SEMANA.
LÁCTEOS	DERIVADOS DE LÁCTEOS 7 DÍAS
	LECHE ULTRA PASTEURIZADA 3 MESES
FRUTAS Y VERDURAS	DEBERÁN SER FRESCAS AL MOMENTO DE LA ENTREGA



ANEXO 2

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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

CARNE BLANCA DE POLLO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	454	1,134
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG	55	138
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	757	1891
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	495	1238
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1,815	4538
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	757	1891
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	465	1162
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	231	578
CARNE DE CERDO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	152	378
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	152	378
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	28	69
4	COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO	KG	289	722
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	102	254
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	66	165
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	152	378
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 140 GRS CADA TROZO	KG	110	275
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	28	69
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG	179	447
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG	207	516
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	55	138
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	152	378
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	64	158



15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	11	28
CARNE DE RES				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	531	1,327
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG	53	131
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	127	316
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	108	268
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	234	584
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	385	963
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	523	1,306
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	116	289
EMBUTIDOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	127	316
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	50	124
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	242	605
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	688	1,719
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	9	22
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	11,000	27,500



ANEXO 3

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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 UNIDAD MATERNO INFANTIL:** 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.

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

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

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.



ANEXO 4

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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. Con sello TIF	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 **deberán contener marca y gramaje con** Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) **con sello TIF (Tipo de Inspección Federal), según descripción de la partida**, con excepción de la manteca de cerdo.



ANEXO 5

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

**CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN
DE FRUTAS Y VERDURAS**

VERDURAS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	72	179
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	314	784
3	Ajo gigante	Kilogramo	149	371
4	Albahaca manojo grande	Kilogramo	14	34
5	Apio	Kilogramo	77	193
6	Betabel	Kilogramo	110	275
7	Brócoli	Kilogramo	262	653
8	Calabacita redonda	Kilogramo	152	378
9	Calabacita italiana	Kilogramo	1,210	3,025
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	1,089	2,723
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	91	227
12	Cebolla morada	Kilogramo	33	83
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	44	110
14	Comino manojo grande	kilogramo	42	103
15	Col blanca	Kilogramo	53	131
16	Col morada	Kilogramo	53	131
17	Champiñón Jumbo	Kilogramo	702	1,753
18	Chayote	Kilogramo	2,374	5,933
19	Chille jalapeño	Kilogramo	58	144
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	157	392
21	Chile serrano verde	Kilogramo	55	138
22	Chile habanero	Kilogramo	15	34
23	Chícharo limpio	Kilogramo	121	303
24	Eneldo	Kilogramo	14	34
25	Ejote	Kilogramo	1,128	2,819
26	Elote	Pieza	284	708
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	289	722
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	66	165
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	201	502
30	Flor de calabaza	Kilogramo	61	151
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	97	241
32	Germen de soya	Kilogramo	55	136
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	17	41
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	14	34
35	Hoja santa	Kilogramo	14	34



36	Jamaica	Kilogramo	160	399
37	Jícama	Kilogramo	303	756
38	Jitomate Bola	Kilogramo	99	248
39	Jitomate saladett	Kilogramo	4,345	10,863
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	20	48
41	Lechuga romana	Pieza	784	1,959
42	Lechuga larga	Pieza	55	138
43	Lechuga Sangría	Pieza	55	138
44	Lechuga Italiana	Pieza	55	138
45	Lechuga francesa	Pieza	55	138
46	Limón con semilla	Kilogramo	495	1,238
47	Nopal	Kilogramo	935	2,338
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	31	76
49	Papa blanca	Kilogramo	2,269	5,672
50	Papa cambray	Kilogramo	55	138
51	Pepino	Kilogramo	413	1,031
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	40	99
53	Pimiento morrón rojo	Kilogramo	289	722
54	Pimiento morrón verde	Kilogramo	289	722
55	Pimiento morrón amarillo	Kilogramo	289	722
56	Poro	Kilogramo	50	124
57	Rábano cambray	Kilogramo	31	76
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	14	34
59	Tomate Verde	Kilogramo	1,392	3,479
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	22	55
61	Verdolagas manojos grande	Kilogramo	43	106
62	Zanahoria	Kilogramo	3,300	8,250
63	Clavo	Kilogramo	22	55
64	Hoja de plátano	pieza	31	76

FRUTAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	Ciruela Santarosa	Kilogramo	229	571
2	Durazno amarillo	Kilogramo	325	811
3	Fresa	Kilogramo	50	124
4	Mango manila	Kilogramo	550	1,375
5	Durazno Melocotón	Kilogramo	165	413
6	Guayaba extra	Kilogramo	1,375	3,438
7	Manzana golden	Kilogramo	2,165	5,411
8	Manzana Starking	Kilogramo	1,375	3,438
9	Melón chino	Kilogramo	3,314	8,284
10	Naranja para jugo	Kilogramo	1,166	2,915
11	Papaya maradol	Kilogramo	1,293	3,231



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



12	Pera d'anjou	Kilogramo	1,155	2,888
13	Piña de 1a. Grande de 1.5 kg a 2 kg.	Pieza	482	1,203
14	Plátano macho	Kilogramo	79	197
15	Plátano tabasco	Kilogramo	1,375	3,438
16	Plátano dominico	Kilogramo	290	722
17	Sandía	Kilogramo	1,527	3,816
18	Pulpa de tamarindo	Litros	380	949
19	Toronja 1ra. Calidad	Kilogramo	212	529
20	Uva globo	Kilogramo	696	1,739
21	Uva verde sin semilla	Kilogramo	696	1,739
22	Pulpas de frutas	Litros	212	529
23	Manzana de temporada	Kilogramo	179	447
24	Arándanos	Kilogramo	19	45
25	Tunas	Kilogramo	198	495
26	Caña de azúcar	Kilogramo	15	37
27	Mandarina	Kilogramo	605	1,513
28	Tejocote	Kilogramo	8	18
29	Pera Lechera	Kilogramo	138	344



ANEXO 6

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y UNIDAD MATERNO INFANTIL: 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	

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

b) ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II: en el 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.

HORARIO:

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

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.



ANEXO 7

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

**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

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

**CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:
PAN ARTESAL**

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr.	PIEZA	29,904	74,759
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	PIEZA	3,412	8,528
3	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	KG	206	513
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	262	653
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gr.	PIEZA	1,058	2,645
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	1,177	2,942
7	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.	PIEZA	681	1,700
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	2,267	5,668

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, chimislán,ocol de anís, colchón, colorado, moño azúcar, nido, payaso, pericos, picones, piernas, rebanada mantequilla, trenza suiza, 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)



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



Cubilete (Queso y mermelada); Pay (Queso y crema); Polvorón (Vainilla, café y sevillano); Fina (Cono, engrane, gusano de mermelada y ate, panadero, triángulos, troncos, empanada de crema y azúcar); Estirado (tejamanil, rejas, caracol); Piedra (Marranito de panela, piedras). Besos /yoyo, gota de azúcar y chocolate, pelones, cacahuete, tapado, bailes, chamucos; Budín. Galleta Integral (linaza, amaranto y avena)



ANEXO 9

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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 UNIDAD MATERNO INFANTIL:** 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	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 7:30hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.					

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

LUGAR DE ENTREGA:

- b) **ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL 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	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs						

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.



ANEXO 10

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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

PRODUCTOS LÁCTEOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	PIEZA	460	1,148
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PIEZA	49	120
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	PIEZA	265	662
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	PIEZA	573	1,432
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	253	630
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U	EMPAQUE	427	1,066
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	133	332
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	EMPAQUE	110	275
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	184	458
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA PRESENTACION DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA	106	265
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG	459	1,146
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	291	728
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS.	KG	367	917
14	YOGUR LIGHT PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	220	550
15	YOGUR NATURAL PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	97	241
16	YOGUR DE SABORES PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	44	109
17	REQUESON SIN SAL 1KG.	KG	73	181
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	22	55
ABARROTES				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	ADEREZO ITALIANO	PIEZA	25	61



	PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.			
2	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	44	109
3	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	13	30
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	44	109
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRS.	PIEZA	321	802
7	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
8	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
9	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
10	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
11	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	25	61
12	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
13	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
14	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
15	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	25	61
16	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	25	61
17	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	25	61
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	1,284	3,208
19	LEVADURA FRESCA PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	12	30
20	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG	110	275
21	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	12	30
22	NUEZ PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	19	46
23	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	25	61
24	PASTA PARA MOLE PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	60	149
25	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
26	PILONCILLO PRESENTACIÓN	KG	12	30



	BOLSA DE 1 KG.			
27	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
28	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA, CAJA O BOLSA DE 2,800 A 3 KG	PIEZA	25	61
29	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
30	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	10	23
31	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
32	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
33	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
34	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	12	30
35	ACHIOTE EN PASTA PRESENTACIÓN CAJA DE 100 GRs.	CAJA	26	64
36	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	6	15
37	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	6	15
HIELO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	BOLSA	458	1,145
PAN BLANCO.				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR.	PAQUETE	825	2,063
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR.	PAQUETE	917	2,292
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETE	397	992
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETE	509	1,272
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETE	344	859
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN DE 210 GR.	PAQUETE	205	511
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 360 GR,	PAQUETE	97	241
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETE	59	147
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETE	342	854
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS	PAQUETE	243	607



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA





ANEXO 11

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

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

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y UNIDAD MATERNO INFANTIL: 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. Entrega de Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.	

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

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.

HORARIO:

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

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.



ANEXO 12

(PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS 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
Hielo	Textura	Agua congelada en forma de cubos	Agua congelada en forma de bloques
	Temperatura	Refrigerados: 0°C	Refrigerados: - 0°C presentando signos de descongelación
	Entrega	Bolsa estéril de 5kg.	Bolsa con rasgaduras.

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



ANEXO 13

(PARA LA PARTIDA 2)

PARTIDA 2 CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS					
CARNE BLANCA POLLO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG			
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG			
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG			
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG			
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG			
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG			
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG			
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG			
CARNE DE CERDO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG			
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG			
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG			
4	COSTILLA DE	KG			



	CERDO 140 GRS CADA TROZO				
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG			
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG			
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG			
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 140 GRS CADA TROZO	KG			
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG			
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG			
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG			
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA			
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG			
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG			
15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA			
CARNE DE RES					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG			
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG			
3	CUETE DE RES DE 140 GRS.	KG			



	CADA TROZO				
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG			
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG			
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG			
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG			
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG			
EMBUTIDOS					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG			
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG			
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA			
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG			
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA			
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA			



ANEXO 14

(PARA LA PARTIDA 3)

**PARTIDA 3
FRUTAS Y VERDURAS**

VERDURAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	Acelga manojo grande	Kilogramo			
2	Aguacate hass extra	Kilogramo			
3	Ajo gigante	Kilogramo			
4	Albahaca manojo grande	Kilogramo			
5	Apio	Kilogramo			
6	Betabel	Kilogramo			
7	Brócoli	Kilogramo			
8	Calabacita redonda	Kilogramo			
9	Calabacita italiana	Kilogramo			
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo			
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo			
12	Cebolla morada	Kilogramo			
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo			
14	Comino manojo grande	kilogramo			
15	Col blanca	Kilogramo			
16	Col morada	Kilogramo			
17	Champiñón Jumbo	Kilogramo			
18	Chayote	Kilogramo			
19	Chille jalapeño	Kilogramo			
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo			
21	Chile serrano verde	Kilogramo			
22	Chile habanero	Kilogramo			
23	Chícharo limpio	Kilogramo			
24	Eneldo	Kilogramo			
25	Ejote	Kilogramo			
26	Elote	Pieza			
27	Elote en grano limpio	Kilogramo			
28	Epazote manojo grande	Kilogramo			
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo			
30	Flor de calabaza	Kilogramo			
31	Germen de alfalfa	Kilogramo			
32	Germen de soya	Kilogramo			
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo			
34	Hoja de aguacate	Kilogramo			
35	Hoja santa	Kilogramo			
36	Jamaica	Kilogramo			
37	Jícama	Kilogramo			
38	Jitomate Bola	Kilogramo			
39	Jitomate saladett	Kilogramo			
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo			
41	Lechuga romana	Pieza			
42	Lechuga larga	Pieza			
43	Lechuga Sangría	Pieza			
44	Lechuga Italiana	Pieza			
45	Lechuga francesa	Pieza			



46	Limón con semilla	Kilogramo			
47	Nopal	Kilogramo			
48	Orégano manojo grande	Kilogramo			
49	Papa blanca	Kilogramo			
50	Papa cambray	Kilogramo			
51	Pepino	Kilogramo			
52	Perejil manojo grande	Kilogramo			
53	Pimiento morrón rojo	Kilogramo			
54	Pimiento morrón verde	Kilogramo			
55	Pimiento morrón amarillo	Kilogramo			
56	Poro	Kilogramo			
57	Rábano cambray	Kilogramo			
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo			
59	Tomate Verde	Kilogramo			
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo			
61	Verdolagas manojos grande de 2 a 2.5 kg	Kilogramo			
62	Zanahoria	Kilogramo			
63	Clavo	Kilogramo			
64	Hoja de plátano	pieza			

FRUTAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	Ciruela Santarosa	Kilogramo			
2	Durazno amarillo	Kilogramo			
3	Fresa	Kilogramo			
4	Mango manila	Kilogramo			
5	Durazno Melocotón	Kilogramo			
6	Guayaba extra	Kilogramo			
7	Manzana golden	Kilogramo			
8	Manzana Starking	Kilogramo			
9	Melón chino	Kilogramo			
10	Naranja para jugo	Kilogramo			
11	Papaya maradol	Kilogramo			
12	Pera d'anjou	Kilogramo			
13	Piña de 1a. Grande	Pieza			
14	Plátano macho	Kilogramo			
15	Plátano tabasco	Kilogramo			
16	Plátano dominico	Kilogramo			
17	Sandía	Kilogramo			
18	Pulpa de tamarindo	Litros			
19	Toronja 1ra	Kilogramo			
20	Uva globo	Kilogramo			
21	Uva verde sin semilla	Kilogramo			
22	Pulpas de frutas	Litros			
23	Manzana de temporada	Kilogramo			
24	Arándanos	Kilogramo			
25	Tunas	Kilogramo			
26	Caña de azúcar	Kilogramo			
27	Mandarina	Kilogramo			
28	Tejocote	Kilogramo			
29	Pera Lechera	Kilogramo			



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA





ANEXO 15

(PARA LA PARTIDA 4)

PARTIDA 4 PAN ARTESANAL					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr.	PIEZA			
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	PIEZA			
3	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	KG			
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			
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gr.	PIEZA			
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA			
7	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL)	PIEZA			



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO,
DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA
ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



	entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.				
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA			



ANEXO 16

(PARA LA PARTIDA 5)

PARTIDA 5					
PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO					
PRODUCTOS LÁCTEOS					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	PIEZA			
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PIEZA			
3	LACTOBACILOS. PRESENTACION 80 ML	PIEZA			
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	PIEZA			
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG			
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U	EMPAQUE			
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG			
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	EMPAQUE			
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG			
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION DE 168 GRS. A 180 GRS. SABOR INDISTINTO	PIEZA			
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG			
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG			
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS.	KG			
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG			
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG			
16	YOGURT DE SABORES	KG			



	PRESENTACION 900 A 1 KGS				
17	REQUESON SIN SAL 1KG.	KG			
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA			
ABARROTES					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PIEZA			
2	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
3	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRS.	PIEZA			
7	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
8	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
9	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
10	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
11	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
12	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
13	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
14	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
15	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
16	HABA VERDE SECA	KG			



	PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.				
17	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO			
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO			
19	LEVADURA FRESCA PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA			
20	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG			
21	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO			
22	NUEZ PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
23	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
24	PASTA PARA MOLE PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA			
25	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
26	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
27	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
28	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA, CAJA O BOLSA DE 2,800 A 3 KG	PIEZA			
29	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
30	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
31	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
32	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
33	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
34	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO			
35	ACHIOTE EN PASTA PRESENTACIÓN CAJA DE	CAJA			



	100 GRS.				
36	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
37	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
HIELO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	BOLSA			
PAN BLANCO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR.	PAQUETE			
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR.	PAQUETE			
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETE			
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETE			
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETE			
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN DE 210 GR.	PAQUETE			
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 360 GR,	PAQUETE			
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETE			
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETE			
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS	PAQUETE			



ANEXO 17

**PRECIOS UNITARIOS
(PARA LA PARTIDA 2)**

PARTIDA 2 CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS			
CARNE BLANCA POLLO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG	
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	
CARNE DE CERDO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	
4	COSTILLA DE CERDO 140 GRS CADA TROZO	KG	
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 140 GRS CADA TROZO	KG	
9	MANTECA DE CERDO POR KILO	KG	
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 140 GRS CADA TROZO	KG	
11	MACIZA DE CERDO TROZOS 60 GRS CADA TROZO	KG	
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KGS	PIEZA	
13	PIERNA DE CERDO POR KILO	KG	
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100	KG	



	GRS CADA UNA		
15	MORTADELA PIEZA DE 4.5. KG	PIEZA	
CARNE DE RES			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG	
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	
EMBUTIDOS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	CHORIZO TROZO 150 GRS CADA UNO	KG	
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	
6	SALCHICHA DE PAVO 20 GRS CADA PIEZA	PIEZA	

Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado



ANEXO 18

**PRECIOS UNITARIOS
(PARA LA PARTIDA 3)**

**PARTIDA 3
FRUTAS Y VERDURAS**

VERDURAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	
3	Ajo gigante	Kilogramo	
4	Albahaca manojo grande	Kilogramo	
5	Apio	Kilogramo	
6	Betabel	Kilogramo	
7	Brócoli	Kilogramo	
8	Calabacita redonda	Kilogramo	
9	Calabacita italiana	Kilogramo	
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	
12	Cebolla morada	Kilogramo	
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	
14	Comino manojo grande	kilogramo	
15	Col blanca	Kilogramo	
16	Col morada	Kilogramo	
17	Champiñón Jumbo	Kilogramo	
18	Chayote	Kilogramo	
19	Chille jalapeño	Kilogramo	
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	
21	Chile serrano verde	Kilogramo	
22	Chile habanero	Kilogramo	
23	Chícharo limpio	Kilogramo	
24	Eneldo	Kilogramo	
25	Ejote	Kilogramo	
26	Elote	Pieza	
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	
30	Flor de calabaza	Kilogramo	
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	
32	Germen de soya	Kilogramo	
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	
35	Hoja santa	Kilogramo	
36	Jamaica	Kilogramo	
37	Jícama	Kilogramo	
38	Jitomate Bola	Kilogramo	
39	Jitomate saladett	Kilogramo	
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	
41	Lechuga romana	Pieza	



42	Lechuga larga	Pieza	
43	Lechuga Sangría	Pieza	
44	Lechuga Italiana	Pieza	
45	Lechuga francesa	Pieza	
46	Limón con semilla	Kilogramo	
47	Nopal	Kilogramo	
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	
49	Papa blanca	Kilogramo	
50	Papa cambray	Kilogramo	
51	Pepino	Kilogramo	
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	
53	Pimiento morrón rojo	Kilogramo	
54	Pimiento morrón verde	Kilogramo	
55	Pimiento morrón amarillo	Kilogramo	
56	Poro	Kilogramo	
57	Rábano cambray	Kilogramo	
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	
59	Tomate Verde	Kilogramo	
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	
61	Verdolagas manojos grande de 2 a 2.5 kg	Kilogramo	
62	Zanahoria	Kilogramo	
63	Clavo	Kilogramo	
64	Hoja de plátano	pieza	

FRUTAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	Ciruela Santarosa	Kilogramo	
2	Durazno amarillo	Kilogramo	
3	Fresa	Kilogramo	
4	Mango manila	Kilogramo	
5	Durazno Melocotón	Kilogramo	
6	Guayaba extra	Kilogramo	
7	Manzana golden	Kilogramo	
8	Manzana Starking	Kilogramo	
9	Melón chino	Kilogramo	
10	Naranja para jugo	Kilogramo	
11	Papaya maradol	Kilogramo	
12	Pera d'anjou	Kilogramo	
13	Piña de 1a. Grande	Pieza	
14	Plátano macho	Kilogramo	
15	Plátano tabasco	Kilogramo	
16	Plátano dominico	Kilogramo	
17	Sandía	Kilogramo	
18	Pulpa de tamarindo	Litros	
19	Toronja 1ra	Kilogramo	
20	Uva globo	Kilogramo	
21	Uva verde sin semilla	Kilogramo	
22	Pulpas de frutas	Litros	
23	Manzana de temporada	Kilogramo	



24	Arándanos	Kilogramo	
25	Tunas	Kilogramo	
26	Caña de azúcar	Kilogramo	
27	Mandarina	Kilogramo	
28	Tejocote	Kilogramo	
29	Pera Lechera	Kilogramo	

Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado





ANEXO 19

**(PARA LA PARTIDA 4)
PRECIOS UNITARIOS**

PARTIDA 4 PAN ARTESANAL			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr.	PIEZA	
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	PIEZA	
3	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	KG	
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	
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gr.	PIEZA	
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	
7	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.	PIEZA	
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	PIEZA	

Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado



ANEXO 20

**(PARA LA PARTIDA 5)
PRECIOS UNITARIOS**

PARTIDA 5			
PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO			
PRODUCTOS LÁCTEOS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN 900 ML O GRAMOS	PIEZA	
2	CREMA LIGTH. PRESENTACION 900 ML O GRAMOS	PIEZA	
3	LACTOBACIOS. PRESENTACION 80 ML	PIEZA	
4	LACTOBACIOS SIN AZUCAR PRESENTACIÓN 80 ML.	PIEZA	
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION 1 KG	KG	
6	QUESO AMARILLO PRESENTACION DE 280 A 288 GRS EN REBANADAS DE 8 A 16 GRS C/U	EMPAQUE	
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN 1KG	KG	
8	QUESO CREMA PRESENTACION 190 GRS	EMPAQUE	
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE PRESENTACION DE 168 GRS. A 180 GRS. SABOR INDISTINTO	PIEZA	
11	QUESO PANELA PRESENTACION 400 GRS	KG	
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACION 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACION 400 GRS.	KG	
14	YOGURT LIGHT PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	
15	YOGURT NATURAL PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACION 900 A 1 KGS	KG	
17	REQUESON SIN SAL 1KG.	KG	
18	HELADO PRESENTACION CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	
ABARROTES			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PIEZA	



2	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
3	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
4	CACAHUATE BOTANERO SIN CASCARA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
5	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
6	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRS.	PIEZA	
7	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
8	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
9	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
10	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
11	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
12	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
13	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
14	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
15	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
16	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
17	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	
19	LEVADURA FRESCA PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	
20	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG	
21	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	
22	NUEZ PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
23	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
24	PASTA PARA MOLE PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	
25	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
26	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
27	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	



28	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA, CAJA O BOLSA DE 2,800 A 3 KG	PIEZA	
29	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
30	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
31	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
32	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
33	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
34	ESENCIA DE VAINILLA LIQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	
35	ACHIOTE EN PASTA PRESENTACIÓN CAJA DE 100 GRS.	CAJA	
36	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
37	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
HIELO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	HIELO EN BOLSA 5 KG	BOLSA	
PAN BLANCO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN DE 675 GR.	PAQUETE	
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN DE 640 GR.	PAQUETE	
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN DE 270 A 360 GR.	PAQUETE	
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN DE 340 GR	PAQUETE	
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN DE 450 A 540 GR	PAQUETE	
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN DE 210 GR.	PAQUETE	
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACION DE 200 A 360 GR,	PAQUETE	
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN 5 KG.	PAQUETE	
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS	PAQUETE	
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS	PAQUETE	

Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Excepto para los numerales 21, 34 y 36 (mecatillo, esencia de vainilla y bicarbonato), en los que aplicará tasa del 16% de IVA.



MODELO DE CONTRATO

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

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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

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.