



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
ACTA DE FALLO
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

EN LA CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, SIENDO LAS 17:00 HORAS DEL DÍA 16 DE FEBRERO DE 2024, EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, UBICADAS EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO QUE OCUPA LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, CON DOMICILIO EN AVENIDA 11 ORIENTE, NÚMERO 2224, COLONIA AZCARATE, C.P. 72501, DE ESTA CIUDAD CAPITAL; REPRESENTANDO A LA CONVOCANTE, **ALBERTO MEDINA ZAMUDIO**, TITULAR DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA, EN EJERCICIO DE SUS ATRIBUCIONES CONFERIDAS CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO POR LOS ARTÍCULOS 1, 13, 15, 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. 1, 5 FRACCIÓN II.3, 13 FRACCIÓN III, FRACCIONES III Y IX DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, ASISTIDOS POR **FRANCISCO SÁNCHEZ BERMÚDEZ**, DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, **LORENA RAMÍREZ MORALES**, SUBDIRECTORA DE LICITACIONES Y CONCURSOS Y **ROSALINDA NAVARRO NUÑEZ**, JEFA DE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES, CONFORME A LO PREVISTO POR LOS DIVERSOS 88, 102 Y 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL (EN LO SUCESIVO "LA LEY"), ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO 14 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN; EMITE EL FALLO EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO, DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES: -----

ANTECEDENTES

- I.- EL 24 DE ENERO DE 2024, LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, PUBLICÓ LA CONVOCATORIA PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO. -----
- II.- EL 30 DE ENERO DE 2024, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO POR LOS ARTÍCULOS 80 FRACCIÓN IV Y 81 FRACCIÓN II DE LA LEY, SE CELEBRÓ LA JUNTA DE ACLARACIONES, EN LA QUE SE PLANTEARON LAS PREGUNTAS QUE SURGIERON DERIVADAS DE LAS BASES, MISMAS QUE FUERON RESPONDIDAS POR LA CONTRATANTE Y SE REALIZARON LAS PRECISIONES CORRESPONDIENTES. -----
- III.- EL 01 DE FEBRERO DE 2024, EN ATENCIÓN A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 85 FRACCIONES II, III Y IV DE LA LEY, SE CELEBRÓ EL EVENTO DE PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS DE LOS LICITANTES: **FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V.**, **GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V.**, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, **NUTRIBLEND, S.A.P.I. DE C.V.** Y **RAUL MAURICIO GUTIERREZ**. -----
- III.1.- EVENTO EN EL QUE EL LICITANTE **PROFESIONALES EN COMIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.** FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CUANTITATIVAMENTE EN SU TOTALIDAD CON LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES. -----
- IV.- EL 15 DE FEBRERO DE 2024, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 85 FRACCIÓN V, 86 Y 87 DE LA LEY, LAS CONTRATANTES REPRESENTADAS POR **SERGIO HUERTA FLORES**, COORDINADOR DE SERVICIOS EN EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA, Y **ANDRÉS AGUILAR PÉREZ**, JEFE DE DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE PUEBLA, REALIZARON EL ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y PROPUESTAS TÉCNICAS DE DONDE SE DESPRENDE LO SIGUIENTE: -----



EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS LEGALES:

EL LICITANTE GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V. FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES Y LOS LICITANTES FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V., GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V., NUTRIBLEND, S.A.P.I. DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ. FUERON CALIFICADOS COMO ACEPTADOS AL CUMPLIR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS MISMAS.

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS:

LOS LICITANTES GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V., GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V. Y NUTRIBLEND, S.A.P.I. DE C.V., FUERON DESCALIFICADOS POR NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS BASES, Y LOS LICITANTES FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ, FUERON CALIFICADOS COMO ACEPTADOS DEBIDO A QUE CUMPLIERON CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS MISMAS. RESULTADO QUE CONSTA EN EL ACTA DE COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE FECHA 15 DE FEBRERO DE 2024 QUE FUE LEÍDA Y FIRMADA EN JUNTA PÚBLICA POR LOS ASISTENTES.

V.- EL 15 DE FEBRERO DE 2024, SE PROCEDIÓ A CELEBRAR EL EVENTO DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS, EN EL QUE SE ABRIERON LOS SOBRES QUE CONTENÍAN LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS Y GARANTÍAS DE SERIEDAD DE LOS LICITANTES FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ QUE CUMPLIERON CON LOS REQUISITOS LEGALES Y TÉCNICOS SOLICITADOS.

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS:

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 86 Y 87 DE LA LEY, LA CONVOCANTE EVALUÓ LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS LICITANTES FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ, Y EMITIÓ EL DICTAMEN ECONÓMICO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DEL CUAL SE DESPRENDE LO SIGUIENTE:

A) QUE, TODA VEZ QUE EXISTE UN ERROR ARITMÉTICO EN LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL LICITANTE FRESCOS DE EXCELENCIA, S. DE R.L. DE C.V., EN LA FILA DE SUBTOTAL PARA LA PARTIDA 3, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 13.7 DE LAS BASES, ESTA CONVOCANTE PROCEDIÓ A RECTIFICAR LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL LICITANTE, CONSIDERANDO QUE EL PRECIO UNITARIO ES EL QUE PREVALECE INVARIABLEMENTE, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DICE:			DEBE DECIR:		
SUBTOTAL:	\$2,511,769.98	\$6,273,857.58	SUBTOTAL:	\$2,511,766.48	\$6,273,848.83

B) QUE, TODA VEZ QUE EXISTE UN ERROR ARITMÉTICO EN LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL LICITANTE FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V., EN LA FILA DE SUBTOTAL Y POR CONSIGUIENTE DEL IVA PARA LA PARTIDA 5, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 13.7 DE LAS BASES, ESTA CONVOCANTE PROCEDIÓ A RECTIFICAR LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL LICITANTE, CONSIDERANDO QUE LOS PRECIOS UNITARIOS SON LOS QUE PREVALECE INVARIABLEMENTE, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DICE:			DEBE DECIR:		
SUBTOTAL:	\$1,020,402.47	\$2,543,866.91	SUBTOTAL:	\$1,020,402.53	\$2,543,867.06
TASA 16% I.V.A. (APLICA PARTIDA 5 NUMERALES 21, 34 Y 36 DEL ANEXO 10)	\$396.00	\$990.00	TASA 16% I.V.A. (APLICA PARTIDA 5 NUMERALES 21, 34 Y 36 DEL ANEXO 10)	\$396.01	\$990.02



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

"2024 Año del Libro y la Lectura"
ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024



TASA 0% I.V.A. (APLICA PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5 EXCEPTO PARA LOS NUMERALES 21, 34 Y 36 DEL ANEXO 10)	\$0.00	\$0.00	TASA 0% I.V.A. (APLICA PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5 EXCEPTO PARA LOS NUMERALES 21, 34 Y 36 DEL ANEXO 10)	\$0.00	\$0.00
--	--------	--------	--	--------	--------

C) LOS LICITANTES **FRESCOS DE EXCELENCIA, S. DE R.L. DE C.V. Y RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ**, FUERON CALIFICADOS COMO ACEPTADOS DEBIDO A QUE CUMPLIERON CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS ECONÓMICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 5 DE LAS BASES, CUMPLEN CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD NECESARIAS Y GARANTIZAN SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS. -----
A CONTINUACIÓN, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 15 FRACCIÓN I, 16, 47 FRACCIÓN IV INCISO B), 86 FRACCIÓN III Y 87 DE LA LEY, LA CONVOCANTE PROCEDE A DAR A CONOCER EL FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO, DETERMINANDO LO SIGUIENTE: -----

FALLO

PRIMERO. QUE, TAL COMO LO DISPONEN LOS ARTÍCULOS 87 FRACCIÓN IV, 88 Y 108 DE LA LEY; ASÍ COMO EL ARTÍCULO 22 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, HA VERIFICADO QUE SE CUMPLAN EN TODO MOMENTO, DURANTE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN, LOS CRITERIOS DE ECONOMÍA, EFICACIA, EFICIENCIA, IMPARCIALIDAD Y HONRADEZ. EN ESTE SENTIDO, DEL ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS PRESENTADAS. DADO QUE LAS CONTRATANTES CUENTAN CON LOS RECURSOS PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO Y DE ACUERDO AL CRITERIO DE ADJUDICACIÓN ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 16.1 DE LAS BASES QUE A LA LETRA DICE: "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.", LA CONVOCANTE ADJUDICA LOS CONTRATOS, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LAS CONTRATANTES, A LOS LICITANTES **FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V. Y RAÚL MAURICIO GUTIERREZ**, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE: -----

NOMBRE DEL LICITANTE:		FRESCOS DE EXCELENCIA S DE RL DE CV								
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	1	SERVICIO	SE REQUIERE CONTAR CON EL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVICIOS	1	DIETA TERAPÉUTICA NORMAL PARA DESAYUNO	12808	32020	\$90.00	\$1,152,720.00	\$2,881,800.00
				2	DIETA TERAPÉUTICA NORMAL PARA COMIDA	11098	27745	\$90.00	\$998,820.00	\$2,497,050.00



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

"2024 Año del Libro y la Lectura"
ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024



NOMBRE DEL LICITANTE:		FRESCOS DE EXCELENCIA S DE RL DE CV										
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA CONSUMO DE ALIMENTOS				PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL MÍNIMO	IMPORTE TOTAL MÁXIMO		
				(CONFORME AL ANEXO 2)								
				HOSPITAL PARA EL NIÑO POBLANO Y EL CENTRO ESTATAL DE SALUD								
				NO.	DIETA	CANTIDAD MÍNIMA TOTAL	CANTIDAD MÁXIMA TOTAL					
			DE SALUD DEL ESTADO	3	DIETA TERAPÉUTICA NORMAL PARA CENA	11415	28537	\$90.00	\$1,027,350.00	\$2,568,330.00		
				4	DIETA TERAPÉUTICA POLIMÉRICA	1159	2896	\$105.00	\$121,695.00	\$304,080.00		
				HOSPITAL PARA EL NIÑO POBLANO Y EL HOSPITAL PSIQUIÁTRICO "DR. RAFAEL SERRANO"				PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL MÍNIMO	IMPORTE TOTAL MÁXIMO		
				NO.	DIETA	CANTIDAD MÍNIMA TOTAL	CANTIDAD MÁXIMA TOTAL					
				1	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA DESAYUNO	16418	41045	\$90.00	\$1,477,620.00	\$3,694,050.00		
				2	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA COMIDA	14426	36063	\$90.00	\$1,298,340.00	\$3,245,670.00		
				3	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA CENA	7217	18041	\$90.00	\$649,530.00	\$1,623,690.00		
				4	DIETA PARA INGESTA DEL PERSONAL PARA COLACIÓN	9010	22523	\$70.50	\$635,205.00	\$1,587,871.50		
IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA: OCHO MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHENTA Y CUATRO PESOS 80/100 M.N.				IMPORTE MÁXIMO TOTAL CON LETRA: VEINTIÚN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS 14/100 MN				SUBTOTAL:		\$7,361,280.00	\$18,402,541.50	
								TASA 16% I.V.A.		\$1,177,804.80	\$2,944,406.64	
								TOTAL		\$8,539,084.80	\$21,346,948.14	

PARA LA PARTIDA 1 SE REALIZARÁ UN CONTRATO ABIERTO DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DE LA LEY, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, POR UN IMPORTE TOTAL MINIMO DE \$8,539,084.80 (OCHO MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHENTA Y CUATRO PESOS 80/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$21,346,948.14 (VEINTIÚN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS 14/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

NOMBRE DEL LICITANTE:			FRESCOS DE EXCELENCIA S DE RL DE CV			
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	PRECIO TOTAL MÍNIMO	PRECIO TOTAL MÁXIMO
3	1	1	SERVICIO	SE REQUIERE CONTAR CON EL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO	\$2,511,766.48	\$6,273,848.63



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

"2024 Año del Libro y la Lectura"
ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-010-027/2024



NOMBRE DEL LICITANTE:			FRESCOS DE EXCELENCIA S DE RL DE CV			
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	PRECIO TOTAL MÍNIMO	PRECIO TOTAL MÁXIMO
				Y DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES, UNIDAD MATERNO INFANTIL, ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II		
5	1	1	SERVICIO	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	\$1,020,402.53	\$2,543,867.06
IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA: TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS 02/100 SIN IMPUESTOS INCLUIDOS				SUBTOTAL:	\$3,532,169.01	\$8,817,715.89
				TASA 16% I.V.A. (APLICA PARTIDA 5 NUMERALES 21, 34 Y 36 DEL ANEXO 10)	\$396.01	\$990.02
IMPORTE MÁXIMO TOTAL CON LETRA: OCHO MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL SETECIENTOS CINCO PESOS 49/100 SIN IMPUESTOS INCLUIDOS				TASA 0% I.V.A. (APLICA PARA LAS PARTIDAS 2, 3, 4 Y 5 EXCEPTO PARA LOS NUMERALES 21, 34 Y 36 DEL ANEXO 10)	\$0.00	\$0.00
				TOTAL	\$3,532,565.02	\$8,818,705.91

PARA LAS PARTIDAS 3 Y 5 SE REALIZARÁ UN CONTRATO ABIERTO DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DE LA LEY, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, POR UN IMPORTE TOTAL MÍNIMO DE \$3,532,565.02 (TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS 02/100) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$8,818,705.91 (OCHO MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL SETECIENTOS CINCO PESOS 49/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN PARA LA PARTIDA 3 TASA 0% IVA Y TASA 16% IVA PARA LA PARTIDA 5 NUMERALES 21, 34, Y 36. CONSIDERANDO LOS PRECIOS UNITARIOS DE LOS ANEXOS 18 Y 20 QUE SE ADJUNTA EN COPIA SIMPLE AL PRESENTE FALLO.

NOMBRE DEL LICITANTE:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.	PRECIO TOTAL MÍNIMO	PRECIO TOTAL MÁXIMO
4	29,904	74,759	PIEZA	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 A 17 CM DE LONGITUD, CON UN PESO DE 80 A 120 GR	\$305,020.80	\$762,541.80
	3,412	8,528	PIEZA	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 A 12 CM DE LONGITUD, CON UN PESO DE 60 A 80 GR.	\$20,813.20	\$52,020.80
	206	513	KG	PASTA DE HOJALDRE POR KG.	\$26,780.00	\$66,690.00
	262	653	PIEZA	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.	\$4,139.60	\$10,317.40
	1,058	2,645	PIEZA	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 A 8 CM DE LONGITUD, CON UN	\$11,426.40	\$28,566.00



NOMBRE DEL LICITANTE:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.	PRECIO TOTAL MÍNIMO	PRECIO TOTAL MÁXIMO
				PESO DE ENTRE 90 A 100 GR.		
	1,177	2,942	PIEZA	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 A 12 CM DE LONGITUD, CON UN PESO DE ENTRE 50 A 60 GR.	\$7,179.70	\$17,946.20
	681	1,700	PIEZA	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) ENTRE 20 A 21 CM DE LONGITUD, CON UN PESO DE ENTRE 80 A 90 GR.	\$4,154.10	\$10,370.00
	2,267	5,668	PIEZA	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) ENTRE 8 A 10 CM DE LONGITUD, CON UN PESO DE ENTRE 50 A 60 GR.	\$13,828.70	\$34,574.80
IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA: TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS 50/100 M.N.				SUBTOTAL:	\$393,342.50	\$983,027.00
				TASA 0% I.V.A.	\$0.00	\$0.00
IMPORTE MÍNIMO TOTAL CON LETRA: NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL VEINTISIETE PESOS 00/100 M.N.				TOTAL	\$393,342.50	\$983,027.00

PARA LA PARTIDA 4 SE REALIZARÁ UN CONTRATO ABIERTO DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DE LA LEY, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, POR UN IMPORTE TOTAL MÍNIMO DE \$393,342.50 (TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS 50/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$983,027.00 (NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL VEINTISIETE PESOS 00/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO TASA CERO.

LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, SE REALIZARÁ DE ACUERDO AL ANEXO B PROPUESTA TÉCNICA QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA PRESENTE ACTA EN COPIA SIMPLE Y LOS ANEXOS 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 19 Y 20 Y LAS CARTAS BAJO PROTESTA DEL LICITANTE ADJUDICADO, DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DE SU PROPUESTA TÉCNICA QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

SEGUNDO. QUE, DEBIDO A QUE NINGÚN LICITANTE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN LAS BASES, LO PROCEDENTE ES DECLARAR DESIERTA LA PARTIDA 2, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 92 FRACCIÓN I DE LA LEY Y AL PUNTO 17.1 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

TERCERO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 103, 104 Y 107 DE LA LEY, EL CONTRATO OBJETO DE LA PRESENTE ADJUDICACIÓN DEBERÁ FORMALIZARSE DENTRO DEL TÉRMINO DE CINCO DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA FECHA EN QUE SE HAYA NOTIFICADO EL FALLO A LOS LICITANTE ADJUDICADO Y A LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE PUEBLA Y EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA, SIENDO INDISPENSABLE QUE AL FORMALIZAR EL CONTRATO LAS PARTES SE AJUSTEN Estrictamente a los términos en que se realizó la adjudicación.

CUARTO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 107 DE LA LEY, REITÉRESE A LOS LICITANTES ADJUDICADOS FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIÉRREZ, LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAEN Y DEBERÁN CUMPLIR AL HABER RESULTADO ADJUDICADOS PARA LA CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

A) PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

PARA LA PARTIDA 1: SERÁ A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.

PARA LAS PARTIDAS 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.



B) 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 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. -----

C) PERIODO DE GARANTÍA: DEBERÁ SER DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. -----

QUINTO. PARA EFECTOS DE LOS CONTRATOS LOS LICITANTES ADJUDICADOS FRESCOS DE EXCELENCIA S. DE R.L. DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ, DEBERÁN CUMPLIR CON LO SIGUIENTE: -----

FIRMAR Y RECIBIR EL CONTRATO DENTRO DE LOS CINCO DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA COMUNICACIÓN DEL FALLO, EN LAS INSTALACIONES DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE PUEBLA Y EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA; SÓLO SE PROCEDERÁ A FORMALIZAR CON EL LICITANTE ADJUDICADO O SU REPRESENTANTE LEGAL ACREDITADO, DEBIENDO PRESENTAR PREVIAMENTE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS EN ORIGINAL Y 2 COPIAS SIMPLES: --

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, PARA LA 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.

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 126 FRACCIÓN III, 128 DE LA LEY, ASÍ COMO LOS PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 Y 18.4 DE LAS BASES, EL LICITANTE ADJUDICADO, DEBERÁ PRESENTAR A LA DEPENDENCIA CONTRATANTE, DENTRO DE LOS 5 DÍAS NATURALES SIGUIENTES, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y VICIOS OCULTOS PARA LOS EFECTOS PRECISADOS EN LA LEY, Y LOS CITADOS PUNTOS DE LAS BASES.

EN SU CASO, AQUELLOS DOCUMENTOS QUE, CON MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN, SE HUBIEREN COMPROMETIDO A ENTREGAR.

SEXTO. LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, LA FACTURACIÓN Y EL PAGO DEBERÁ SOMETERSE A LO SIGUIENTE:

A) DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 126 FRACCIÓN III Y 129 DE LA LEY, LOS LICITANTES ADJUDICADOS, DEBERÁN GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO LA INDEMNIZACIÓN, POR VICIOS OCULTOS, MEDIANTE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, O FIANZA O HIPOTECA OTORGADA A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA (SIN ABREVIATURAS), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL ADJUDICADO A CANTIDADES MÁXIMAS. NO OBSTANTE, 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.

B) LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES DEBERÁN SER EXPEDIDAS CON LOS SIGUIENTES DATOS:

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 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.

C) LAS FACTURAS DEBERÁN CUBRIR LOS REQUISITOS FISCALES CORRESPONDIENTES CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 29 Y 29 A DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN.

D) LA POLÍTICA DE PAGO DE LA CONTRATANTE SE LLEVARÁ A CABO DE LA SIGUIENTE MANERA: -
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.

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: -----
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: -----

- NOMBRE DE LA UNIDAD MÉDICA. -----
- TIPO DE DIETA Y CANTIDAD ENTREGADA. -----
- COSTO POR DIETA. -----

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, 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. -----

C. COPIA FOTOSTÁTICA DEL CONTRATO DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN. -----

D. COPIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. -----

SIN ESTOS REQUISITOS NO PROCEDERÁ PAGO. -----

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. -----
PARA LAS PARTIDAS 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. -----

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 RESPECTIVA Y PRESENTAR SU FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITADA, CON LA FIRMA Y SELLO DEL JEFE DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN CORRESPONDIENTE. -----

E) 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 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. -----

SÉPTIMO. COMUNÍQUESE VÍA ELECTRÓNICA A CADA UNO DE LOS LICITANTES QUE PARTICIPARON EN LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS, Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY, PÓNGASE A DISPOSICIÓN PÚBLICA, ASIMISMO NOTIFÍQUESE EL PRESENTE FALLO A LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO, LO ANTERIOR PARA EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y EFECTOS CONTRACTUALES CORRESPONDIENTES. -----

OCTAVO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 45 FRACCIÓN IX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, LA CONTRATANTE DEBERÁ REMITIR EN UN PLAZO NO MAYOR A DIEZ DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN, COPIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO LAS MODIFICACIONES QUE SE REALICEN A ESTE, ASÍ COMO DE LA FIANZA O GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUE SE OTORQUE; LO ANTERIOR PARA LA DEBIDA INTEGRACIÓN DEL EXPEDIENTE. -----

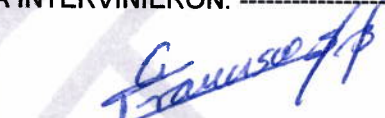
NOTIFÍQUESE Y CÚPLASE. -----

NO HABIENDO MÁS HECHOS QUE HACER CONSTAR EN LA PRESENTE ACTA, SE DA POR TERMINADA SIENDO LAS 17:30 HORAS, DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL RUBRICANDO AL MARGEN Y FIRMADO AL CALCE LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON. -----

POR LA CONVOCANTE



ALBERTO MEDINA ZAMUDIO
TITULAR DE LA UNIDAD DE
ADQUISICIONES Y
ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA



FRANCISCO SÁNCHEZ
BERMÚDEZ
DIRECTOR DE ADQUISICIONES
DE BIENES Y SERVICIOS



LORENA RAMÍREZ
MORALES
SUBDIRECTORA DE
LICITACIONES Y CONCURSOS



ROSALINDA NAVARRO NÚÑEZ
JEFA DE DEPARTAMENTO DE
LICITACIONES

ESTA HOJA DE FIRMAS, FORMA PARTE DEL ACTA DE FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO. -----

FIN DE TEXTO -----



ANEXO B

PROPUESTA TÉCNICA

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:				FRESCOS DE EXCELENCIA S DE RL DE CV
PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA
1	1	1	SERVICIO	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. 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. II. PERIODO Y LUGAR DEL SERVICIO. 1. El periodo de prestación del servicio será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024. 2. El servicio se llevará a cabo en los lugares indicados en el anexo 6. 3. Se requiere que todos los alimentos sean preparados en el Hospital para el Niño Poblano. 4. Los alimentos preparados serán entregados en el Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano y Centro Estatal de Salud Mental por parte del proveedor. III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. 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, El proveedor deberá considerar lo siguiente: 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. 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. 3. Los horarios de los alimentos para el personal están establecidos en el anexo 4. En el caso de las dietas terapéuticas de los pacientes serán determinados por el servicio de nutrición según las necesidades del hospital. 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 de acuerdo a lo requerido por el Departamento de Recursos Humanos del mismo Hospital.

				5. El proveedor deberá ofrecer un menú diario para los pacientes y el personal (desayuno, comida y cena) compuesto de la siguiente manera: •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. El personal del proveedor deberá tener buena presentación, higiene y la experiencia necesaria para brindar el servicio de la mejor manera. 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. 7. Para la planeación de los menús, su preparación y distribución, y así garantizar una dieta recomendable, el proveedor deberá apegarse a las siguientes normas: a) NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. b) NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. 8. El proveedor deberá considerar para la preparación de los alimentos las leyes de la combinación saludable: • 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. 50-60% hidratos de carbono. 15-20% proteínas. 20-30% lípidos. • Dieta Inocua: Que no implica riesgos para la salud, para lo cual se deberá garantizar su calidad mediante procedimientos y controles que eviten la presencia de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. • 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. 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. 9.- El proveedor deberá cubrir durante la prestación del servicio, las siguientes características para los alimentos: 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. 10.- La palatabilidad de los platillos se deberá encontrar en el gusto propio de cada alimento, por lo que el
--	--	--	--	---



Frescos
de Excelencia

				uso de condimentos, irritantes, grasa, sal y azúcar deberá ser moderado. 11.- El proveedor deberá proporcionar dentro del servicio de comedor del personal del Hospital para el Niño Poblano la distribución de jarros 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. 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. 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. 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. 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. 15.- El proveedor deberá proporcionar al Hospital para el Niño Poblano lo siguiente: 1. Mobiliario: a) 10 mesas redondas para 6 comensales con cubierta de formica y base de acero. b) 60 sillas de acero, rígidas y acojinadas con una altura de 45 cm. 2. Loza de cerámica térmica, para uso del comedor general y pacientes: a) 160 piezas de plato trinchero de 21 cm. de diámetro, material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas. b) 180 piezas de plato arrozero de 17 cm. de diámetro, material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas. c) 160 piezas de plato pastelero de 15 cm. de diámetro, material cerámica blanca para uso en horno convencional y microondas. 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. e) 160 vasos de cristal de 250 ml. (lechero), transparente de alta resistencia al calor. f) 40 jarros de plástico transparente de policarbonato con tapa transparente con capacidad de 2 litros, para agua. Tolerancia en las medidas de: +/- 0.5cm y 5ml. 3. Cubiertos de acero inoxidable grado alimenticio, para uso de comedor general y pacientes: 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. 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. 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. d) 180 cucharas cafeteras, material: acero inoxidable grado alimenticio, acabado: 2b (pulido y brillante), largo: 12 cm. mínimo (considerando la curvatura), mango: de una sola pieza, peso: 18.00 gr. mínimo.
--	--	--	--	---



Frescos
de Excelencia

			e) Recipientes herméticos para alimentos (vaso con tapa). f) Cubiertos desechables y servilletas 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: a) 4 refrigeradores industriales mínimo con las siguientes características: • 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. b) 2 batidoras industriales con las siguientes características como mínimo: • De pedestal. • Color blanco. • Capacidad 4.25 lts. • 275 watts. • 10 velocidades. • Aspas de acero inoxidable. c) 2 licuadoras industriales con las siguientes características como mínimo: • Vaso de acero inoxidable. • Tapa de acero inoxidable. • Aspas templadas. • Potencia de motor de ½ h.p. • Base inoxidable. • 127 volts. • 60hz. d) 1 horno convencional industrial con las siguientes características como mínimo: • 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 bimetalico de 0 a 300 grados centígrados. • 2 gavetas con mirillas. • Combustible gas L.P. e) 4 Hornos de microondas con las siguientes características como mínimo: • Potencia de al menos 1000 w. • Capacidad de 0.8 pies cúbicos. • Acabado de acero inoxidable para su fácil limpieza. 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: • Hospital para el Niño Poblano: 2. • Hospital psiquiátrico Dr. Rafael Serrano: 1. • Centro Estatal de Salud Mental: 1. 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.
--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

			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. IV. LOGÍSTICA DEL SERVICIO. 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. El proveedor deberá entregar los alimentos por separado en recipientes herméticos para alimentos, envueltos en plástico, vaso con tapa, cubiertos desechables y servilletas. 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. Hospital Psiquiátrico Dr. Rafael Serrano. 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. 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. Centro Estatal de Salud Mental 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. 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. 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. V. PERSONAL REQUERIDO. 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: 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 hrs d) Área de dietas, 3 cocineros y 3 auxiliares para cubrir un horario de 7:00 a 22:00 horas, de lunes a domingo. Las tareas y turnos de trabajo específicos de cada uno de ellos serán asignadas por el área de servicio de
--	--	--	---



			nutrición del hospital. 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: a) Bata. b) Mandil. c) Pantalón. d) Camisola. e) Cofia. f) Cubre boca. g) Zapatos antiderrapantes. El uniforme deberá ser en colores claros (blanco, beige o azul cielo) 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. 4. El proveedor deberá presentar un expediente por persona que conforme la plantilla dentro de los primeros 5 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el cual se deberá conformar de lo siguiente: -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. 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. 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. VI. PERÍODO DE TRANSICIÓN. 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. B) Solo se pagará los servicios efectivamente prestados, desde el día en que el nuevo proveedor los empiece a otorgar. 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. 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 periodo 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. Una vez concluido el periodo de contratación, el proveedor tendrá un periodo 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. VII. ENTREGABLES. El proveedor deberá llevar a cabo el registro y control de las dietas procesadas, conforme a lo siguiente: 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, Apicalivas 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: a. Nombre de la unidad médica. b. Tipo de dieta y cantidad entregada c. Costo por dieta 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 VIII. CONDICIONES GENERALES. 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. 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: -Limpieza diaria a las instalaciones, mobiliario y equipo. -Reparación menor a mobiliario y equipo de cocina y comedor. 5. 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. 6. 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. 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: a) Vigilancia microbiológica de alimentos preparados. b) Vigilancia de utensilios, equipo, superficie y aire. c) Vigilancia del personal. d) Vigilancia microbiológica a proveedor. 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. 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
--	--	--	---



Frescos
de Excelencia

				Distintivo H, NOM- 251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios 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. 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. 12. El proveedor deberá hacerse responsable del manejo de los residuos (basura) deslinando de toda responsabilidad a la contratante. 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. 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.
2	1	1	SERVICIO	I. Descripción General del Servicio: 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, 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. II. PERÍODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024. III.-LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles: a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3. 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. 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. IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. 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. 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. 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. 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. 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. V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 4, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. A) CARNE BLANCA POLLO. El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 3. 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



Frescos
de Excelencia

			de sangre. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). 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). 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). 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). 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. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 6.- PIERNA DE POLLO 150 gramos cada pieza. Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 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). 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). B) CARNE DE CERDO 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). 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). 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). 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). 5.- CHULETAS AHUMADAS MARIPOSA DE 140 gramos cada una. Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 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.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 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). 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). 9.- MANTECA DE CERDO POR Kilogramo. Características físicas; color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: sólida firme, elástica y ligeramente húmeda. 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). 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, 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). 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). 13.- PIERNA DE CERDO por kilogramo. Sin hueso en caña. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprueba a la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 14.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 Gramos cada una. Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rozado, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color. En presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 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 liso, 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). C) CARNE DE RES. 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 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). 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). 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). 4.- CHULETAS DE ROAST BEEF 160 gramos cada una. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 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
--	--	--	---



Frescos
de Excelencia

			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). 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). 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). 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). D) EMBUTIDOS. 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). 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). 3.- JAMÓN DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 A 5 KILOGRAMOS. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máxima, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque íntegro 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). 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 íntegro 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). 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 íntegro, 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). 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 soja Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. Deborá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia), en presentaciones de un kilo con empaque íntegro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal). 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: - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad.
--	--	--	--

				Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como: - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras - Residuos de tierra - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. 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. VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos: 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. (Observables a simple vista). 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 14 años modelo 2010 a la fecha. VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS. 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. b) RECHAZO DE PRODUCTOS. La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos: - Que no cumplan con el lineamiento de características físico-químicas de los productos para su recepción o selección 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. 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. Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. 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. 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. VIII.- PERSONAL. El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio: 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. 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. El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas. En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados. IX. ENTREGABLES. 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. X.- CONDICIONES GENERALES: 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. 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.
3	1	1	SERVICIO	I. Descripción General del Servicio: 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 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. II. PERÍODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el hasta



Frescos
de Excelencia

			el 30 de noviembre de 2024. III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles: 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. 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. 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. IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. 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. 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. 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. 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. V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 7, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. a) VERDURAS. El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 6 tomando en cuenta de manera general las siguientes características: 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 insectos. 5.- APIO. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra. 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 obscuro, 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. 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. 17.- CHAMPIÑÓN JUMBO. Características físicas: Hongos de color blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra. 18.- CHAYOTE. Características físicas: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras. 19.- CHILE JALAPEÑO. Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y
--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

			limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad, sin mohos. 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. 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. 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. 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. 24.- ENELDO. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos. 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. 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. 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. 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. 29.- ESPINACAS MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas, grandes y color verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 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. 31.- GERMEN DE ALFALFA. Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. 32.- GERMEN DE SOYA. Características físicas: frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. 33.- HIERBABUENA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 34.- HOJA DE AGUACATE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 35.- HOJA SANTA. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 36.- JAMAICA. Características físicas: Hojas frescas color guinda, sin manchas ni picaduras, sin residuos de tierra. 37.- JICAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. 38.- JITOMATE BOLA. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas. 39.- JITOMATE SALADETT. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra, sin arrugas. 40.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO: Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra. 41.- LECHUGA ROMANA. Características físicas: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picadura de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad. 42.- LECHUGA LARGA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad. 43.- LECHUGA SANGRÍA. Características físicas: Hojas frescas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad. 44.- LECHUGA ITALIANA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad. 45.- LECHUGA FRANCESA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad. 46.- LIMÓN CON SEMILLA. Características físicas: Frescos, verdes fuerte no duros y de tamaño normal, sin manchas. 47.- NOPAL. Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras. 48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 49.- PAPA BLANCA. Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.
--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

				50.- PAPA CAMBRAY. Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones. 51.- PEPINO. Características físicas: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin moho. 52.- PEREJIL MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libres de insectos. 53.- PIMIENTO 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. 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. 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. 56.- PORO. Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 57.- RABANO CAMBRAY. Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho. 58.- ROMERO 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. 59.- TOMATE VERDE. Características físicas: fruto de color verde con cáscaras de apariencia seca y suelta, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, sin moho y sin hongos. 60.- TOMILLO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 61.- VERDOLAGAS MANOJOS GRANDES. Características físicas: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 62.- ZANAHORIA. Características físicas: tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de mallugar, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniformes, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 63.- CLAVO. Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. 64.- HOJA DE PLÁTANO. Características físicas: Hoja larga de color verde brillante, fresca, ni rota, libre de picaduras de insectos, limpia. b) FRUTAS. 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. 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. 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. 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. 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. 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 o mallugar, libre de picaduras de insectos, sin mohos. Temporada: Todo el año. 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. 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. 9.- MELÓN CHINO. Características físicas: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año. 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. 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. 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.
--	--	--	--	---



Frescos
de Excelencia

			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. 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. 15.- PLÁTANO TABASCO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeta a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año. 16.- PLÁTANO DOMINICO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeta a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año. 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. 18.- PULPA DE TAMARINDO. Características físicas: Apariencia fresca, líquido, de color homogéneo. Temporada: Todo el año. 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. 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. 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. 22.- PULPAS DE FRUTAS. (Mango, fresa, tamarindo, maracuya, guanábana, Guayaba). Características físicas: Apariencia fresca, líquido, de color homogéneo. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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: - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad. Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como: - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Mallugaduras - Residuos de tierra - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Olores. 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. VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos: 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
--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

			cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista). 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 14 años modelo 2010. VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS. 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. b) RECHAZO DE PRODUCTOS. La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos: - Que no cumplan con el lineamiento de características físicoquímicas 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 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. 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. Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. 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. 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. VIII.- PERSONAL. El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio: 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. 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. El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas. En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados. IX. ENTREGABLES. 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. X.- CONDICIONES GENERALES: 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. 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 7.
4	I	I	SERVICIO I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: 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. II. PERÍODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024. III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles: 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. 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. 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. IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. 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



Frescos
de Excelencia

			establecidas en el Anexo 8. 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. 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. 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. V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características descritas en este numeral V, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. A) Pan: 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 chancía 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. VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos: 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. (Observables a simple vista). c) Que los productos no deberán estar despedazados e incompletos y deberán ser elaborados el día en que se entreguen. d) Que la transportación de los productos alimenticios de pan artesanal será en vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 14 años modelo 2010 en adelante, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva. VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS. 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. b) RECHAZO DE PRODUCTOS La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos: - 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. 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. Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. 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. 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. VIII. PERSONAL. a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al
--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

				requerido, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente. b) 1 (Un) Ayudante y/o cargador con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos. 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. El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas. En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados. IX. ENTREGABLES. 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. X.- CONDICIONES GENERALES: 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. 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.
5	1	1	SERVICIO	I.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. 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. II. PERIODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024. III.- LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles: 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. 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. 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. IV.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. 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. 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. 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. 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. 5. Los productos deberán cumplir con lo siguiente: 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). 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. V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 12, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. A) PRODUCTOS LÁCTEOS: El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 11. 1.- CREMA ESPESA ÁCIDA: Crema de leche de vaca acidificada, pasteurizada elaborada a base de crema de 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. 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



Frescos
de Excelencia

				(grentina, 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. 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 10¹⁰ 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. 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 10¹⁰ 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. 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. 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. 7.- QUESO ANEJO: Queso maduro añejo 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. 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 170 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable. 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 min 21%, humedad max 45% presentación empaque de 400 a 450 grs en rebanadas de 30 grs c/u. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable. 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, carmin 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. 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. 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. 13.- QUESO TIPO OAXACA: Queso Oaxaca, elaborado con de leche de entera pasteurizada de vaca, sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina, contiene leche proteína de leche 22% mínimo grasa de leche 20 % min humedad 51% max queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequead y superficies sin raspaduras. 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. 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. 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
--	--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

			sucralosa (2mg/100g) azúcar, almidón modificado, sólidos de leche y cultivos lácticos, grasa de leche 2.2%, presentación 900 a 1 Kgs. Características físicas: de color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos. 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. 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 digliceridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y colorantes (carmin circunina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 L. Características físicas: de color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez. B) ABARROTES. 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. 2.- AJONJOLÍ BLANCO: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 3.- ALMENDRA ENTERA: con cáscara limpia, sin signos de plaga, empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg. 4.- CACAHUATE BOTANERO: limpio, entero tostado, sin cáscara, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 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. 6.- CHICHARO EN LATA: la lata deberá de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, o picaduras presentación en lata de 400 a 440 gramos. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 14.- COMINO MANOJO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 15.- GARBANZO: entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 16.- HABA VERDE SECA: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg. 17.- HOJA PARA MIXIOTE: entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 30 hojas. 18.- HUEVO BLANCO: cascarón limpio, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza, presentación con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg. 19.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que debe conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr. 20.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg. 21.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg (100 mts). 22.- NUEZ PICADA: En mitados o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca (no polvo), empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg. 23.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, sin moho empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg. 24.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano. 25.- PEPITA LIMPIA VERDE: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 26.- PILONCILLO: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg. 27.- CHILE PASILLA SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 28.- PURÉ DE TOMATE: la lata/caja/bolsa deberá de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, o picaduras, empaçado en latas de 2,800 a 3 kg. 29.- CIRUELA PASA. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 30.- CHILE TABAQUERO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, ompaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 31.- CHILE MORITA. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 32.- CHILE CASCABEL Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de
--	--	--	--



Frescos
de Excelencia

				polipropileno de 1 kg. 33.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. 34.- ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce. 35.- ACHIOTE EN PASTA. CAJA DE 100 gramos. Características físicas: polvo rojizo, olor picoso, sabor picoso. 36.- BICARBONATO. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido. 37.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso. C) HIELO 1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético libre de fauna nociva, presentación bolsa estéril de 5 kg. D) PAN BLANCO. 1.- Pan Integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 675 gr. Embolsado y sellado 2.- Pan blanco: pan de harina trigo en paquete de 640 gr. Embolsado y sellado. 3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 a 360 gr. Embolsado y sellado. 4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 gr. Embolsado y sellado. 5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 a 540 gr. Embolsado y sellado. 6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 gr. Embolsado y sellado. 7.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 gr a 360 gr. Embolsado y sellado. 8.- Pan molido en paquete de 5 kilos. Embolsado y sellado. 9.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 10 a 12 piezas. Embolsado y sellado. 10.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 20 a 24 piezas. Embolsado y sellado. 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: - Tamaño. - Peso. - Frescura. Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad. Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como: - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras - Residuos de tierra - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. 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. VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos: 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. (Observables a simple vista). 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 14 años modelo 2010 a la fecha. VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS. 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. b) RECHAZO DE PRODUCTOS. La contratante devolverá los productos que suministro al proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos: - Que no cumplan con el lineamiento de características físicoquímicas 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. 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. Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor. El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o
--	--	--	--	---



Frescos
de Excelencia

				negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros. 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. VIII.- PERSONAL. El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio: 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. 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. El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas. En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados. IX. ENTREGABLES. 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. X.- CONDICIONES GENERALES: 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. 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.
PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:				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.
PERIODO DE GARANTÍA:				Durante la vigencia del contrato

PUEBLA PUE A 31 DE ENERO DE 2024
A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

JOSÉ MANUEL SÁNCHEZ DE CIMA CANAL
REPRESENTANTE LEGAL



"La Mejor Panadería"
RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
MAGRS20728R98

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 B

PROPUESTA TÉCNICA

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: 1 DE FEBRERO DE 2024

NOMBRE DEL LICITANTE:				RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA
4	1	1	SERVICIO	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: 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. II. PERÍODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024. III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles: 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. 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. 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. IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO. 1. El proveedor deberá realizar la entrega del servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir

"PAN-GUTI"
Raúl Mauricio Gutiérrez
MAGRS20728R98
Mayorazgo 329 "A"
Col. Granjas del Sur
Puebla, Pue

MAYORAZGO NO 329 A COL GRANJAS DEL SUR PUEBLA, PUEBLA CP 72470
panguty@hotmail.com y emis@hotmail.com tel. fijo 2222146276 24 Hrs. 2226669323



"La Mejor Panadería"
RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
MAGR820728R98

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

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.

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.

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.

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.

V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.

El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características descritas en este numeral V, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

A) Pan:

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 chancía 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.

"PAN-GUTI"
Raúl Mauricio Gutiérrez
MAGR820728R98
Mayorazgo 329 "A"
Col. Granjas del Sur
Puebla, Pue



"La Mejor Panadería"
RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
MAGR820728R98

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

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.

VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.

El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos:

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.

(Observables a simple vista).

c) Que los productos no deberán estar despedazados e incompletos y deberán ser elaborados el día en que se entreguen.

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.

VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.

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.

b) RECHAZO DE PRODUCTOS.

La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:

- 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.

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.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.

"PAN-GUTI"
Raúl Mauricio Gutiérrez
MAGR820728R98
Mayorazgo 329 "A"
Col. Granjas del Sur
Puebla, Pue





"La Mejor Panadería"
RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
MAGR820728R98

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

6

"PAN-GUTI"
Raúl Mauricio Gutiérrez
MAGR820728R98
Mayorazgo 329 "A"
Col. Granjas del Sur
Puebla, Pue

			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. 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. VIII. PERSONAL. 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) 1 (Un) Ayudante y/o cargador con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos. 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. El personal 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. IX. ENTREGABLES. 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. X.- CONDICIONES GENERALES: 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. 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.
PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:			El servicio deberá ser realizado a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024.
PERIODO DE GARANTÍA:			Deberá ser durante la vigencia del contrato.

ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

C. RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
PERSONA FÍSICA
MAGR820728R98

MAYORAZGO NO. 329 A COL. GRANJAS DEL SUR, PUEBLA, PUEBLA CP 72470
emis@hotmail.com panguty@hotmail.com tel fijo 2222149276 24 Hrs. 2226869325



pan-guti puebla



panguti_pue

RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
MAGR820728R98

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-610-027/2024
CONTRATACIÓN CONSOLIDADA DEL SERVICIO DE ABASTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

ANEXO C

PROPUESTA ECONOMICA

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: 1 DE FEBRERO DE 2024

Nombre del Licitante:		RAUL MAURICIO GUTIERREZ				
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General del Servicio.	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
4	29,904	74,768	PIEZA	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gr	\$305,020.80	\$762,541.80
	3,412	8,628	PIEZA	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gr.	\$20,813.20	\$52,020.80
	206	513	KG	PASTA DE HOJALDRE por Kg.	\$26,780.00	\$66,680.00
	262	663	PIEZA	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.	\$4,136.80	\$10,317.40
	1,058	2,645	PIEZA	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gr.	\$11,426.40	\$28,566.00
	1,177	2,942	PIEZA	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	\$7,179.70	\$17,946.20
	681	1,700	PIEZA	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gr.	\$4,154.10	\$10,370.00
	2,267	5,668	PIEZA	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gr.	\$13,828.70	\$34,574.80
TRECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL TRECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS 50/100 M.N.				SUBTOTAL:	\$393,342.50	\$983,027.00
				TASA 16% I.V.A. (Aplica <u>parte 5</u> numerales 21, 34 y 35 del Anexo 10)	\$0.00	\$0.00
				TASA 0% I.V.A. (Aplica <u>para las partidas 2, 3, 4 y 5</u> <u>excepto para los numerales 21, 34 y 35 del Anexo 10</u>)	\$0.00	\$0.00
				TOTAL	\$393,342.50	\$983,027.00

"Los precios serán fijos hasta la total prestación del servicio".

ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

"PAN GUTI"
Raúl Mauricio Gutiérrez
MAGR820728R98
Mayorazgo 329 "A"
Col. Granjas del sur
Puebla Pue.

RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ
PERSONA FÍSICA
MAGR820728R98

MAYORAZGO NO. 329 A COL. GRANJAS DEL SUR, PUEBLA, PUEBLA CP 72470
panguty@hotmail.com y emis@hotmail.com tel. fijo 2222146276 24 Hrs. 2226699323

pan-guti puebla panguti_pue



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

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



Frescos
de Excelencia

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
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	Sandia	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	1,519
28	Tejocote	Kilogramo	8	18
29	Pera Lechera	Kilogramo	138	344

ATENTAMENTE

Puebla, Pue.

31 de enero 2024

JOSÉ MANUEL SÁNCHEZ DE CIMA CANAL
REPRESENTANTE LEGAL
SELLO DE LA EMPRESA



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

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

Tel. (222) 168 4450 - (222) 168 4468

pedidos@frescosdeexcelencia.com

000249



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 PRESENTACION BOTELLA DE 230ML A 354ML.	PIEZA	25	61
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

Tel. (222) 168 4450 - (222) 168 4468

pedidos@frescosdeexcelencia.com

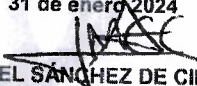
000250

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 BOLSA DE 1 KG.	KG	12	30
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

ATENTAMENTE
Puebla, Pue.
31 de enero 2024


JOSÉ MANUEL SÁNCHEZ DE CIMA CANAL
REPRESENTANTE LEGAL
SELLO DE LA EMPRESA