



SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
ACTA DE FALLO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-013-124/2025
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.

EN LA CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, SIENDO LAS 17:00 HORAS DEL DÍA 25 DE MARZO DE 2025, EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, UBICADAS EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO QUE OCUPA LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, CON DOMICILIO EN AVENIDA 11 ORIENTE, NÚMERO 2224, COLONIA AZCARATE, C.P. 72501, DE ESTA CIUDAD CAPITAL; REPRESENTANDO A LA CONVOCANTE, LA C. **MYRIAM MARCELL MATEOS ZÁRATE**, DIRECTORA GENERAL DE ADJUDICACIONES, EN EJERCICIO DE SUS ATRIBUCIONES CONFERIDAS CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO POR LOS ARTÍCULOS 1, 7, 15, 31 FRACCIÓN II, 33 FRACCIÓN LXXV, QUINTO, SÉPTIMO, NOVENO, DÉCIMO Y DÉCIMO PRIMERO TRANSITORIOS 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, 21 FRACCIONES III Y IX DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, ASISTIDA POR LA C. **ALMA LUZ VILLEGAS POZAS**, DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, EL C. **EMMANUEL LARA SOSA**, SUBDIRECTOR DE LICITACIONES Y CONCURSOS Y EL C. **LUIS ALBERTO GALVÁN PONCE**, SUBDIRECTOR DE APOYO TÉCNICO EN ADQUISICIONES, 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 07 DE MARZO DE 2025, 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 14 DE MARZO DE 2025, 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 20 DE MARZO DE 2025, 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: **NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V. Y RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ** -----
- IV.- EL 24 DE MARZO DE 2025, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 85 FRACCIÓN V, 86 Y 87 DE LA LEY, LA CONVOCANTE Y CONTRATANTE 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: -----

LOS LICITANTES **NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V. Y RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ**, FUERON CALIFICADOS COMO ACEPTADOS AL CUMPLIR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS



LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES. -----

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS: -----

LOS LICITANTES **NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.** Y **RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ**, FUERON CALIFICADOS COMO ACEPTADOS DEBIDO A QUE CUMPLIERON CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS BASES. RESULTADO QUE CONSTA EN EL ACTA DE COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE FECHA **24 DE MARZO DE 2025** QUE FUE LEÍDA Y FIRMADA EN JUNTA PÚBLICA POR LOS ASISTENTES. -----

V.- EL **24 DE MARZO DE 2025**, 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 **NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.** Y **RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ**, 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 **NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.** Y **RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ** 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, "ANEXO C" DEL LICITANTE **NUTRIBLEND, S.A.P.I. DE C.V.**, EN LA COLUMNA DEL PRECIO TOTAL MÍNIMO, PRECIO TOTAL MÁXIMO E I.V.A., PARA LAS **PARTIDAS 1 Y 4**, SEGÚN CORRESPONDA, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO **13.7** DE LAS BASES, ESTA CONVOCANTE PROCEDIÓ A RECTIFICAR LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL LICITANTE, CONSIDERANDO LA SUMATORIA DE PRECIOS UNITARIOS DE LOS **ANEXOS 17 Y 20** PARA DICHAS PARTIDAS YA QUE PREVALECEN INVARIABLEMENTE, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE: -----

DICE:	DEBE DECIR:
PARTIDA 1 CANTIDAD MÍNIMA \$1,259,862.00	PARTIDA 1 CANTIDAD MÍNIMA \$1,259,080.85
PARTIDA 1 CANTIDAD MAXIMA \$3,146,491.00	PARTIDA 1 CANTIDAD MAXIMA \$3,145,682.75
PARTIDA 4 CANTIDAD MÍNIMA \$589,607.00	PARTIDA 4 CANTIDAD MÍNIMA \$588,861.65
PARTIDA 4 CANTIDAD MAXIMA \$1,498,805.00	PARTIDA 4 CANTIDAD MAXIMA \$1,499,079.40
I.V.A. 16% MÍNIMO \$382.08	I.V.A. 16% MÍNIMO \$377.22
I.V.A. 16% MÁXIMO \$943.52	I.V.A. 16% MÁXIMO \$944.55

ANEXO 17 PRECIOS UNITARIOS PARTIDA 1 CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS CARNE BLANCA POLLO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	\$107.00
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG	\$46.00
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	\$52.00
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	\$52.00



5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	\$106.00
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	\$52.00
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	\$52.00
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	\$114.00
CARNE DE CERDO			
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	\$120.00
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	\$116.00
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	\$53.00
4	COSTILLA DE CERDO 160 GRS CADA TROZO	KG	\$79.00
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	\$117.00
6	CHICHARRÓN DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	\$152.00
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	\$80.00
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRS CADA TROZO	KG	\$104.00
9	MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO	KG	\$54.00
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 160 GRS CADA TROZO	KG	\$83.00
11	MACIZA DE CERDO TROZOS DE 60 GRS CADA TROZO	KG	\$83.00
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA	PIEZA	\$763.00
13	PIERNA DE CERDO POR KILO. SIN HUESO EN CAÑA	KG	\$95.00
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	\$108.00
15	MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA	PIEZA	\$357.00
CARNE DE RES			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	\$186.00
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG	\$192.00
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	\$198.00
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	\$179.00
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	\$174.00
6	MOLIDA LIMPIA DE RES	KG	\$181.00



	POR KILO		
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	\$190.00
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	\$175.00
9	HUESO DE RES PRESENTACIÓN POR KILO	KG	\$53.00
EMBUTIDOS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	CHORIZO POR TROZO DE 150 GRAMOS CADA UNO, PRESENTACIÓN POR KILO	KG	\$84.00
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	\$85.00
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	\$528.00
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	\$117.00
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	\$438.00
6	SALCHICHA DE PAVO 30 GRS CADA PIEZA	PIEZA	\$4.00

ANEXO 20 PRECIOS UNITARIOS PARTIDA 4 PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO PRODUCTOS LÁCTEOS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA	\$59.00
2	CREMA LIGTH. PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA	\$65.00
3	LACTOBACILOS. PRESENTACIÓN DE 80 ML	PIEZA	\$6.00
4	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN DE 80 ML.	PIEZA	\$7.00
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACIÓN DE 1 KG. O SU EQUIVALENTE EN PORCIONES PARA LLEGAR A 1 KG.	KG	\$211.00
6	QUESO AMARILLO PRESENTACIÓN POR EMPAQUE DE 280 G A 288 GRS (DE 8 A 16 REBANADAS)	EMPAQUE	\$57.00
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN DE 1KG	KG	\$122.00
8	QUESO CREMA PRESENTACIÓN DE 190 GRS	EMPAQUE	\$37.00
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	\$197.00
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA BAJO EN GRASA PRESENTACIÓN DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA	\$17.00





11	QUESO PANELA PRESENTACIÓN DE 400 GRS	KG	\$167.00
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACIÓN DE 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	\$216.00
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACIÓN DE 400 GRS.	KG	\$197.00
14	YOGURT LIGHT PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	\$47.00
15	YOGURT NATURAL PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	\$41.00
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	\$35.00
17	REQUESÓN SIN SAL 1KG.	KG	\$37.00
18	HELADO PRESENTACIÓN CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	\$187.00
ABARROTES			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA	\$25.00
2	ADEREZO RANCH: PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML. A 354 ML.	PIEZA	\$29.00
3	ADEREZO MIL ISLAS: PRESENTACIÓN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML	PIEZA	\$30.00
4	AJONJOLI BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$60.00
5	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$187.00
6	CACAHUATE BOTANERO. PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$62.00
7	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$197.00
8	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRAMOS.	PIEZA	\$12.00
9	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$167.00
10	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$147.00
11	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$127.00
12	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$157.00
13	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$117.00
14	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$177.00
15	CHILE SERRANO SECO	KG	\$157.00





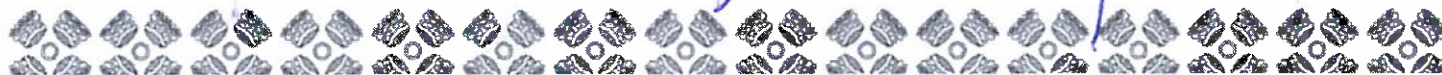
ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

	PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.		
16	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$117.00
17	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$127.00
18	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$67.00
19	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	\$37.00
20	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	\$67.00
21	LEVADURA FRESCA (LEVADURA DE PANADERÍA). PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	\$67.00
22	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG	\$20.00
23	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	\$107.00
24	NUEZ PICADA. EN MITADES O PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$267.00
25	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$49.00
26	PASTA PARA PIPIÁN VERDE BOTE DE 1 KG	KG	\$137.00
27	PASTA PARA MOLE POBLANO PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	\$600.00
28	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$157.00
29	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$30.00
30	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$142.00
31	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	PIEZA	\$87.00
32	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$137.00
33	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$347.00
34	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$134.00
35	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$497.00
36	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$67.00
37	ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	\$30.00
38	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A	CAJA	\$7.00





	110 GRS.		
39	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	\$19.00
40	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	\$167.00
41	VINAGRE DE MANZANA: presentación botella de 1 Litro.	LITRO	\$22.00
42	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS: presentación frasco de 360 grs. a 366 grs.	FRASCO	\$87.00
43	ALCAPARRAS EN SALMUERA: PRESENTACIÓN FRASCO DE 100 GRS.	FRASCO	\$32.00
44	POLVO PARA HORNEAR: presentación bote de 110 grs.	BOTE	\$25.00
45	CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO: presentación BOLSA DE 500 grs.	BOLSA	\$97.00
HIELO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	HIELO EN BOLSA DE POLIETILENO, ESTÉRIL DE 5 KG	BOLSA	\$26.00
PAN BLANCO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 675 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$30.00
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 640 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$29.00
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 270 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$20.00
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 340 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$25.00
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 450 GRS. A 540 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$30.00
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 210 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$20.00
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 200 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$20.00
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 5 KILOS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$200.00
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$16.00





10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	\$20.00
----	--	---------	---------

B) RESULTADO DEL DICTAMEN ECONÓMICO, SE OBSERVÓ QUE LA **PARTIDA 4**, EXCEDÍA EL PRESUPUESTO ASIGNADO, SIN EMBARGO, LA CONTRATANTE AUTORIZÓ EJERCER ECONOMÍAS EN SU REQUISICIÓN NÚMERO **124/2025**, POR LO QUE SE CONTINUA CON EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

C) LOS LICITANTES NUTRIBLEND, S.A.P.I DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ, 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 **MENTIONADA AL RUBRO**, DETERMINANDO LO SIGUIENTE:

FALLO

PRIMERO. QUE, TAL COMO LO DISPONEN LOS **ARTÍCULOS 87 FRACCION IV 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 LA CONTRATANTE CUENTA CON LOS RECURSOS PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL **MENTIONADA AL RUBRO** Y DE ACUERDO AL CRITERIO DE ADJUDICACIÓN ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 16.1 DE LAS BASES QUE A LA LETRA DICE: **"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 EL CONTRATO, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, A LOS LICITANTES **NUTRIBLEND, S.A.P.I DE C.V., LAS PARTIDAS 1, 2 Y 4, Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ LA PARTIDA 3**, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1	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 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.	\$1,259,000.85	\$3,145,682.75



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente número 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 (estos datos se le proporcionarán al proveedor a la formalización del contrato) 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.		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 de sangre. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y 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) y 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) y 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) y con sello		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y 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) y 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) y 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) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				B) CARNE DE CERDO.		
				1.- BISTECES DE CERDO 120		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				2.- BISTECES DE CERDO 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				4.- COSTILLA DE CERDO 160 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				5.- CHULETA AHUMADA MARIPOSA 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				federal).		
				6.- CHICHARRÓN DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO		
				Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Registro S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				7.- FALDA DE CERDO POR KILO		
				Características físicas: color: rosa pálido con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínima, 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				8.- LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRAMOS CADA UNO		
				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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				9.- MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO		
				Características físicas: color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: sólida firme, elástica y ligeramente húmeda		
				10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 160 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y 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, el cual se comprobará en la entrega. Deberá		





Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				12.- PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				13.- PIERNA DE CERDO POR KILO 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 comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y 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, abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, que no exista pérdida de humedad, bordes secos 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) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				15.- MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA.		
				Elaborado con carne de cerdo, verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de cerdo café, olor: agradable característico a carne de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de cerdo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF (Tipo de Inspección		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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) y 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) y 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) y 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		



ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y 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 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) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).		
				6.- MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO.		
				Características físicas; color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa, 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) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).		
				7.- TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO		
				Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).		
				8.- FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO.		
				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) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).		
				9.- HUESO DE RES PRESENTACIÓN POR KILO.		
				Características físicas; Elemento sólido de la estructura de un animal vertebrado.		





Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				Los huesos están constituidos por materia mineral, oseína, grasa y agua. Sumergidos en un líquido hirviendo, sobre todo los de ternera, proporcionan gelatina, indispensable para la textura y el sabor de ciertos fondos de cocción.		
				D) EMBUTIDOS.		
				1.- CHORIZO POR TROZO DE 150 GRAMOS CADA UNO, PRESENTACIÓN 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) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				2.- LONGANIZA PIEZA 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) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).		
				3.- JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.		
				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 deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada.		
				Deberá contar con Registro S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).		
				4.- JAMÓN DE PAVO POR KILO.		
				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:		



ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada.		
				Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				5.- QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS.		
				Se requiere comprobar condiciones de limpieza y presentación de kilogramos en condiciones higiénicamente satisfactorias, selectivamente para comprobar las características físicas de color rosado tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, envase integro, sin suciedad visible, sin violaciones o roturas, temperatura 2 a 4 °C, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada y que sus características físicas de olor, color, sabor, y consistencia sean las correctas.		
				Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).		
				6.- SALCHICHA DE PAVO DE 30 GRAMOS CADA PIEZA.		
				Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya. Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia), en presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal).		
				El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en el sitio, de forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:		
				- Tamaño.		
				- Peso.		





Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				- 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, aplica para todos los productos. b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico, limpias y resistentes, 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 10 años. 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:		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 4 o numeral V de la descripción de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá. - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con una anticipación de 24 horas. 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, color indistinto 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 sus notas de recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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.		
2	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. PERIODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025. 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) 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	\$1,799,949.80	\$4,497,638.75



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 y tres 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 deberá 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 y sin moho. 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		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y Sin moho.		
				8.- CALABACITA REDONDA.		
				Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra, Sin moho y Sin manchas.		
				9.- CALABACITA ITALIANA.		
				Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra, Sin moho y Sin manchas.		
				10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA TAMAÑO ENTRE 8 Y 9 CM DE DIÁMETRO Y ENTRE 250 Y 350 G.		
				Características físicas: bulbo de color blanco, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin moho o sustancias extrañas, en buenas condiciones y sin abolladuras ni golpes		
				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 moho		
				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 moho.		
				13.- CILANTRO MANOJO GRANDE.		
				Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.		
				14.- COMINO MANOJO GRANDE.		
				Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.		
				15.- COL BLANCA PIEZA DE 3 KILOGRAMOS.		
				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 y Sin moho.		
				16.- COL MORADA PIEZA DE 1.5 KILOGRAMOS.		
				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 y Sin moho.		
				17.- CHAMPINÓN JUMBO.		
				Características físicas: Hongos de color blanco, firme, textura lisa, brillante y		





ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				limpia, sin presentar manchas pardas, sin residuos de tierra y Sin moho. 18.- CHAYOTE. Características físicas: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin magulladuras. 19.- CHILE JALAPENO. 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 y sin moho. 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 y sin moho. 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 y sin moho. 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 moho. 23.- CHICHARO LIMPIO. Características físicas: Leguminosa limpia, tierna sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos, libre de humedad y sin moho. 24.- ENELDO. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra, libres de picaduras de insectos y Sin moho. 25.- EJOTE. Características físicas: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas, libre de picadura de insectos y sin arrugas. 26.- ELOTE. Características físicas: Mazorca tierna de maíz, granos 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 líquido		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				lechoso, libre de picaduras de insectos y 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, sin residuos de tierra y Sin moho.		
				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, sin residuos de tierra y Sin moho.		
				31.- GERMEN DE ALFALFA. Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos y 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 y 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 seca y frescas, no tan vieja o que no tenga tanto tiempo de almacenamiento color guinda, sin manchas ni picaduras y sin residuos de tierra.		
				37.- JICAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas café 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 y sin arrugas.		





ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 y 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 con tonos morados y hoja ondulada, 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 TIPO AGRIO CON SEMILLA O SEVILLANO. Características físicas: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.		
				47.- NOPAL. Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde,		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras y sin moho.		
				48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE.		
				Características físicas: Hierba 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 y sin residuos de tierra o alteraciones.		
				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 cafés y libre de picaduras de insectos y 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 SIN TALLO.		
				Características físicas: chile de forma alargada, de color rojo, huecos, suaves, dulces, textura lisa brillante, carnosa, 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 SIN TALLO.		
				Características físicas: Chile de forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces, textura lisa brillante, carnosa, 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 SIN TALLO.		
				Características físicas: Chile de forma alargada de color amarillo huecos, suaves, dulces, textura lisa brillante, carnosa, 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 cafés, 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,		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				alteraciones y sin manchas cafés. 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 DE 2 A 2.5 KG.		
				Características físicas: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.		
				61.- VERDOLAGAS MANOJO GRANDE.		
				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 y 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, libre de picaduras de insectos, sin mallugar y Sin moho.		
				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 pardas, Sin moho, libre de picaduras de insectos y 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		





Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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, libre de picaduras de insectos y Sin moho. 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, sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras, sin manchas y Sin moho. 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 moho. Temporada: Todo el año.		
				7.- MANZANA GOLDEN. Características físicas: Cáscara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, tamaño de 180 gramos a 200 gramos, olor aromático libre de plagas, de picaduras de insectos, sin mallugar y sin presentar manchas Pardas. Temporada: Todo el año.		
				8.- MANZANA STARKING. Características físicas: Cáscara brillante, color roja, textura dura y fuerte, tamaño de 200 gramos a 230 gramos, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, libre de picaduras de insectos y sin presentar manchas Pardas. Temporada: Todo el año.		
				9.- MELÓN CHINO. Características físicas: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas, sin picaduras de insectos y 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 moho, sin humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.		
				11.- PAPAYA MARADOL. Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia		





Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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, libre de picaduras de insectos y 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, sin picaduras de insectos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año. 13.- PINA DE 1A. GRANDE PIEZA DE 2.5 KG A 3 KG. Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) tiesas cáscaras amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas, picaduras de insectos, sin humedad, sin moho y sin magulladuras. 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 moho. Temporada: Todo el año. 15.- PLÁTANO TABASCO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año. 16.- PLÁTANO DOMINICO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año. 17.- SANDÍA GRANDE 7 a 8 kilogramos. Características físicas: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, con un peso entre 7 a 8 kilogramos, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año. 18.- PULPA DE TAMARINDO. Obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kilogramo o bote transparente con tapa. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Temporada: Todo el año. 19.- TORONJA DE 1RA. CALIDAD.		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				Características físicas: De color amarillo pálido con tonalidades rojizas, cáscara delgada, lustrosa, firme al tacto, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin moho, ni mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.		
				20.- UVA GLOBO EN RACIMO DE 300 GRS. A 400 GRS.		
				Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa, de color roja, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos y sin moho.		
				Temporada: Todo el año.		
				21.- UVA VERDE SIN SEMILLA EN RACIMO DE 300 GRS. A 400 GRS.		
				Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad, sin picaduras de insectos y sin moho.		
				Temporada: Todo el año.		
				22.- PULPAS DE FRUTAS.		
				Sabores (Mango, fresa, tamarindo, maracuyá, guanábana, guayaba). Envasado en bolsa de polipropileno de 1 kilogramo o bote transparente con tapa.		
				Características físicas: Apariencia fresca, líquida, libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.		
				23.- MANZANA DE TEMPORADA.		
				Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático, tamaño de 100 gramos a 150 gramos, libre de plagas, libre de picaduras de insectos, sin mallugar, color amarillo rojizo y sin presentar manchas Pardas.		
				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, peso de 100 gramos a 150 gramos, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos y sin moho.		
				Temporada: Junio a noviembre.		
				26.- CAÑA DE AZÚCAR.		
				Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces, jugosas y con cascara dura, desnudos abajo, peso de 180 gramos a 200 gramos. Libres de humedad y picaduras de insecto, sin fauna nociva, sin moho y sin tierra.		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				Temporada: Octubre a diciembre. 27.- MANDARINA. Características físicas: Cáscara delgada de color naranja intenso brillante, peso de 80 gramos a 100 gramos, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin moho y 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, tamaño de 100 gramos a 150 gramos, libre de plagas, sin mallugar, libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas Pardas y Sin moho. TEMPORADA: Junio a noviembre. El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en el sitio, de 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. - 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		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 10 años.		
				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		



ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 de color indistinto 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 sus notas de 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	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	\$588,861.65	\$1,499,079.40



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				presupuestal de la Contratante.		
				II. PERÍODO DEL SERVICIO: El servicio deberá ser realizado a partir del 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.		
				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) 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. 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.		
				4. Los productos deberán cumplir con lo siguiente:		
				a) Fecha de caducidad del pan blanco vigente e impresa en el producto, no menor a 15 días naturales desde su elaboración, aplica para todos los lácteos y el pan blanco.		
				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 o violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.		
				V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 pasteurizada acidificada, obtenido de la fracción de grasas de la leche por centrifugación y sometido a un proceso de pasteurización para garantizar su inocuidad. Contiene crema de leche de vaca con un 25% de grasa, estabilizantes como goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celulosa, goma de algarrobo y fosfato tricálcico, sal yodada, sabor artificial y natamicina. Presentación de 900 ml o 882 gramos. Características físicas: color blanco o amarillo tenue, dependiendo de la concentración de grasa, y una consistencia semisólida. Su olor es un suave aroma lácteo, característico de la crema de leche, sin presencia de olores extraños como ácido, amargo o rancio 2.- CREMA LIGHT: Crema de leche de vaca pasteurizada acidificada, reducida en grasa de la leche por centrifugación y sometido a un proceso de pasteurización para garantizar su inocuidad. Contiene crema de leche de vaca con un 15% de grasa, estabilizantes como goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celulosa, goma de algarrobo y fosfato tricálcico, sal yodada, sabor artificial y natamicina. Presentación de 900 ml o 882 gramos. Características físicas: color blanco o amarillo tenue, dependiendo de la concentración de grasa, y una consistencia semisólida. Su olor es un suave aroma lácteo, característico de la crema de leche, sin presencia de olores extraños como ácido, amargo o rancio 3.- LACTOBACILOS: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos, elaborado con agua azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus casei Shirota 10°UFC/ml presentación de 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 1.92 g (polidextrosa) 3.6% de leche descremada en polvo, fructosa, glucosa,		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				fibra de soya, saborizante artificial, sucralosa (14 mg/100 g) y lactobacillus casei shirota 10° UFC/ml sin azúcar presentación de 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 de 1 kg. O su equivalente en porciones para llegar a 1 kg. 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 con agua, grasa vegetal, almidón modificado, sólidos de la leche, leche descremada en polvo, gredina, caseinatos, maltodextrina, sal yodada, fosfato disódico, saborizantes, ácido sórbico, mono y diglicéridos de ácidos grasos, ácido cítrico, goma guar, anaranjado alimentos 6, anaranjando alimentos 5. Presentación por empaque de 280 g a 288 g, (de 8 a 16 rebanadas). Características: color blanco o amarillo tenue, dependiendo del proceso de batido y la concentración de grasas en el producto. La consistencia es sólida, con un olor agradable y característico.		
				7.- QUESO ANEJO: Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales, presentación de 1 kg, a granel, empaquetado en bolsa termoencogible, el envoltorio del queso deberá ser impermeable a las grasas. Deberá prevenir la entrada directa de oxígeno 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 190 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.		
				9.- QUESO GOUDA: Queso gouda rebanado elaborado de		



ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos, cloruro de calcio, enzimas, betacarotenos, grasa butírica mín 25%, proteína mín 21%, humedad máx. 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: sabor 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 % mín humedad 44% máx, presentación de 400 gr, en rebanadas de 30 grs c/u, características físicas: 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 % mín 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		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				de humedad, bordes con resequead y superficies sin raspaduras.		
				14.- YOGURT NATURAL 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 grs. a 1 kgs. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, sin azúcar, que no exista desarrollo de hongos.		
				15.- YOGURT NATURAL: Yogurt natural elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada, azúcar, almidón modificado, cultivos lácticos, grasa de leche 2.2% presentación 900 grs. a 1 Kgs. Características físicas: color blanco, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor natural.		
				16.- YOGURT DE SABORES: Yogurt con durazno o fresa elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada 13% de preparado de fruta (durazno o fresa, azúcares, almidón modificado, saborizante, ácido cítrico, pectina, sorbato de potasio amarillo 6, amarillo 5, rojo 40, citrato de sodio y sucralosa (2mg/100g) azúcar, almidón modificado, sólidos de leche y cultivos lácticos, grasa de leche 2.2%, presentación 900 grs. a 1 Kgs. Características físicas: 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 propienglicol de ácidos grasos, gomas (guar y carragenina), mono y dgliceridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y clorantes (carmin circumina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 Lts. Características físicas: color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.		
				B) ABARROTES.		
				1.- ADEREZO ITALIANO. Presentación en botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), olor dulce, sabor ácido, salado ó dulce, aceitoso y condimentado.		
				2.- ADEREZO RANCH.		
				Presentación en botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), es un condimento elaborado con suero de mantequilla o crema agria, mayonesa, cebollas verdes, ajo en polvo, y otros aliños mezclados en una salsa.		
				3.- ADEREZO MIL ISLAS.		
				Presentación en botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), mezcla cremosa de mayonesa, salsa de tomate, pepinillos picados, cebolla y especias. Con mezcla de sabores dulces y picantes.		
				4.- AJONJOLI BLANCO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de humedad, fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				5.- ALMENDRA ENTERA.		
				Con cáscara limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				6.- CACAHUATE BOTANERO.		
				Limpio, entero tostado, sin cáscara, sin signos de plaga y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				7.- 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 y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				8.- CHICHARO EN LATA.		
				La lata deberá de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, o picaduras y presentación en lata de 400 gramos a 440 gramos.		
				9.- CHILE ANCHO SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho, sin humedad y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				10.- CHILE DE ÁRBOL SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				11.- CHILE COSTENO SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				12.- CHILE CHIPOTLE SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				13.- CHILE GUAJILLO SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				14.- CHILE MULATO SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				15.- CHILE SERRANO SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				16.- COMINO MANOJO.		
				Entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				17.- GARBANZO.		
				Entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				18.- HABA VERDE SECA.		
				Entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				19.- HOJA PARA MIXIOTE.		
				Entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.		
				20.- HUEVO BLANCO.		
				Cascarón limpio, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza de huevo, presentación cono con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg.		
				21.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que deberá conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.		
				22.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg.		
				23.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg.		
				24.- NUEZ PICADA: En mitades o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca (no polvo), empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				25.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, sin moho empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				26.- PASTA PARA PIPIÁN VERDE.		
				Pasta seca color verde oscuro hecho a base de pepitas de calabaza y ajonjolí, tostadas y molidas, bote de 1 KG.		
				27.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG.		
				Pasta para preparar mole poblano.		
				28.- PEPITA LIMPIA VERDE.		
				Limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				29.- PILONCILLO.		
				Elaborado a base de frutuososa, libre de fauna nociva, fresca, presentación:		



ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				30.- CHILE PASILLA SECO.		
				Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				31.- PURÉ DE TOMATE:		
				Presentación en lata, deberá de estar libre de suciedad, humedad y abolladuras, o picaduras empacado en latas de 2,800 grs. a 3 kg.		
				32.- CIRUELA PASA.		
				Limpia, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				33.- CHILE TABAQUERO.		
				Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				34.- CHILE MORITA.		
				Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				35.- CHILE CASCABEL.		
				Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				36.- CANELA EN POLVO.		
				Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.		
				37.- ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA.		
				Presentación botella de 1 lt.		
				Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.		
				38.- ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRAMOS.		
				Características físicas: pasta color rojizo, olor picoso, sabor picoso.		
				39.- BICARBONATO.		
				Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido.		
				40.- PIMIENTA ENTERA NEGRA.		
				Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.		
				41.- VINAGRE DE MANZANA BOTELLA 1 LITRO.		
				Líquido tipo transparente, pasteurizado y filtrado jugo fermentado de manzanas trituradas, contiene habitualmente una concentración que va de 3% al 5% de ácido acético, los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.		
				42.- ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS. FRASCO DE 360 GRS. A 366 GRS.		
				Aceitunas verdes, sal, agua, pasta de pimiento 15% (pimiento, espesante (alginato sódico), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), acidulantes (ácido cítrico, ácido láctico), antioxidante (ácido		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				ascórbico).		
				43.- ALCAPARRAS EN SALMUERA. FRASCO DE 100 GRS.		
				Pequeños capullos verdes, sabor picante y ligeramente salado.		
				44.- POLVO PARA HORNEAR. BOTE DE 110 GRS.		
				Polvo blanco seco, es una mezcla de varios componentes entre los que se encuentra el bicarbonato de sodio cuya fórmula es NaHCO_3 y el fosfato monocalcico de fórmula $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$, es un producto que ayuda a esponjar la mezcla de pastelería o pasta, conocido como levadura química, es un agente leudante con bicarbonato de sodio y un agente que absorbe la humedad (por lo general es fécula).		
				45.- CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO BOLSA DE 500 GRS.		
				Chispas de chocolate o pepitas de chocolate, son pequeños trozos de chocolate; Tiene un alto contenido de sólidos de cacao y un bajo contenido de azúcar, ingredientes: azúcar, pasta de cacao (44,5%), manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, vainillina. Puede contener trazas de leche, huevo, gluten, frutos de cáscara, altramucos y sulfitos.		
				C) HIELO.		
				1.- HIELO: agua congelada en forma de cubos, sellado hermético, libre de fauna nociva, presentación bolsa de polietileno y estéril de 5 kg.		
				D) PAN BLANCO.		
				1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 675 grs. Embolsado y sellado.		
				2.- Pan blanco: pan de harina de trigo en paquete de 640 grs. Embolsado y sellado.		
				3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 grs. a 360 grs. Embolsado y sellado.		
				4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 grs. Embolsado y sellado.		
				5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 grs. a 540 grs. Embolsado y sellado.		
				6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 grs. Embolsado y sellado.		
				7.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 grs. a 360 grs. 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		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				contratante que realizará visitas in 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: - Moho. - 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 de tamaño indistinto, 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 10 años. 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		



Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 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 vía correo electrónico, el cual se dará a conocer al licitante que resulte adjudicado a la formalización del contrato.		
				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 de color indistinto 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		



ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

Nombre del Licitante:			NUTRIBLEND S.A.P.I. DE C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.		
				IX. ENTREGABLES: El proveedor deberá presentar sus notas de 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, frescura, características organolépticas (color, olor y textura) conforme a lo establecido en Anexo 12.		
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS 52/100 M.N.		IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS 45/100 M.N.		SUBTOTAL:	\$3,647,892.30	\$9,142,400.90
				TASA 16% I.V.A. (Aplica partida 4 numerales 23, 37, 39, 44 y 45 del Anexo 10)	\$377.22	\$944.55
				TASA 0% I.V.A. (Aplica para las partidas 1, 2, 3 y 4, excepto para los numerales 23, 37, 39, 44 y 45 del Anexo 10)	\$0.00	\$0.00
				TOTAL	\$3,648,269.52	\$9,143,345.45

Nombre del Licitante:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
3	1	1	SERVICIO	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: Se requiere contar con el Servicio de abasto y distribución de productos alimenticios 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 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025. III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:	\$359,674.20	\$898,923.20



Nombre del Licitante:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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) 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 poner 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 pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requeridas en la descripción de la partida, así como la cantidad que sea solicitada de los productos conforme a las establecidas en el Anexo 8.		
				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 determinaran 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.		
				Medida de entre 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gramos por pieza, 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		



Nombre del Licitante:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				semanal que realice la contratante. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable.		
				2. PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL.		
				Medida de entre 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gramos por pieza. 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).		
				Medida de entre 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gramos. 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.		
				Medida de entre 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.		
				6. PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL).		
				Medida de entre 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.		
				7. BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL).		
				Medida de entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gramos. 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).		
				Medida entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.		
				VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL		





Nombre del Licitante:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 10 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. El proveedor deberá responder por su		



Nombre del Licitante:			RAÚL MAURICIO GUTIÉRREZ			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al Anexo 1 de las bases y Junta de Aclaraciones	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				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 de color indistinto 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 sus notas de 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, fresca, características (color, olor y textura), conforme a lo establecido en el Anexo 8.		
TRECIENTOS CINCUETA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS			OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS VEINTITRÉS PESOS	SUBTOTAL:	\$359,674.20	\$898,923.20
20/100 M.N.			20/100 M.N.	TASA 16 %	\$0.00	\$0.00
				TASA 0 %	\$0.00	\$0.00
				TOTAL	\$359,674.20	\$898,923.20

SE REALIZARÁ UN CONTRATO ABIERTO A FAVOR DEL LICITANTE NUTRIBLEND, S.A.P.I DE C.V., PARA



LAS PARTIDAS 1, 2 Y 4 DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DE LA LEY, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, POR UN IMPORTE TOTAL MINIMO DE \$3,648,269.52 (TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS 52/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$9,143,345.45 (NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS 45/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, TASA DEL 0% DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2-A, NUMERAL I INCISO B), DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL V PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO DE LAS PARTIDAS 1, 2 Y 4; EXCEPTO PARA LOS NUMERALES 23, 37, 39, 44 Y 45 (MECATILLO, ESENCIA DE VAINILLA, BICARBONATO, POLVO PARA HORNEAR Y CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO) DEL APARTADO V, DE LA DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA 4 (ANEXO 10) EN LOS QUE APLICARÁ TASA DEL 16% DE IVA., CONSIDERANDO LOS PRECIOS UNITARIOS DE LOS ANEXOS 17, 18 Y 20 QUE FORMAN PARTE DE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

SE REALIZARÁ UN CONTRATO ABIERTO A FAVOR DEL LICITANTE **RAUL MAURICIO GUTIERREZ**, PARA LA PARTIDA 3 DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DE LA LEY, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, POR UN IMPORTE TOTAL MINIMO DE \$359,674.20 (TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS 20/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$898,923.20 (OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS VEINTITRÉS PESOS 20/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, TASA DEL 0% DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2-A, NUMERAL I INCISO B), DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL V PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO DE LA PARTIDA 3; CONSIDERANDO LOS PRECIOS UNITARIOS DEL ANEXO 19 QUE FORMA PARTE DE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, SE REALIZARÁ DE ACUERDO AL ANEXO B PROPUESTA TÉCNICA, LOS ANEXOS 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Y 16 Y LAS CARTAS BAJO PROTESTA DEL LICITANTE ADJUDICADO, DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS QUE OBRAN EN EL EXPEDIENTE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

SEGUNDO. 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 LICITANTES ADJUDICADOS Y AL 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.**

TERCERO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 107 DE LA LEY, REITÉRESE A LOS LICITANTES ADJUDICADOS **NUTRIBLEND, S.A.P.I DE C.V. Y RAUL MAURICIO GUTIERREZ**, LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAEN Y DEBERÁN CUMPLIR AL HABER RESULTADO ADJUDICADOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS **PERECEDEROS**, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

A) PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: EL SERVICIO DEBERÁ SER REALIZADO PARA TODAS LAS PARTIDAS A PARTIR DEL DÍA 01 DE ABRIL DE 2025 Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.

B) LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 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) 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: DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

D) PENAS CONVENCIONALES.

LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN POR CAUSAS IMPUTADAS AL LICITANTE ADJUDICADO, CUANDO EXISTAN RETRASOS EN EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO



CONFORME A: -----

EL 2% POR EL MONTO CORRESPONDIENTE A LOS SERVICIOS NO INICIADOS O PRESTADOS DEL CONTRATO (SIN INCLUIR I.V.A.) Y POR CADA DÍA NATURAL DE RETRASO, A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE, POSTERIOR A LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO; - EL 2% POR EL MONTO CORRESPONDIENTE A LOS SERVICIOS DIFERENTES AL SOLICITADO EN LA DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA (SIN INCLUIR I.V.A.) -----

SERÁN DEDUCIDOS A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO O TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA. DICHO DOCUMENTO DEBERÁ ESTAR A NOMBRE DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA Y DEBERÁ SER PRESENTADO PREVIAMENTE A LA ENTREGA DE LA FACTURACIÓN. -----

EN NINGÚN CASO EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SERÁ SUPERIOR, EN SU CONJUNTO, AL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. -----

LA CONTRATANTE PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO HACIENDO EFECTIVA LA PÓLIZA DE GARANTÍA Y PODRÁ ADJUDICAR EL CONTRATO AL SEGUNDO LUGAR, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 122 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL. -----

APLICACIÓN DE LAS SANCIONES ESTIPULADAS EN LA LEY. -----

CUARTO. PARA EFECTOS DE LOS CONTRATOS LOS LICITANTES ADJUDICADOS 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 DEL **INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA**; SÓLO SE PROCEDERÁ A FORMALIZAR CON LOS LICITANTES ADJUDICADOS 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, EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA. PARA EL CASO DE QUE LA EMPRESA HAYA TENIDO MODIFICACIONES A SU ACTA CONSTITUTIVA, DEBERÁ PRESENTAR LAS ÚLTIMAS MODIFICACIONES CORRESPONDIENTES. -----

C) PODER NOTARIAL DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA. -----

D) IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL. -----

E) COMPROBANTE DE DOMICILIO CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. EN CASO DE QUE EL COMPROBANTE DE DOMICILIO NO SE ENCUENTRE A NOMBRE DEL LICITANTE, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O COMODATO, JUNTO CON COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LAS IDENTIFICACIONES DE LOS SUSCRIBIENTES DEL CONTRATO, CON FACULTADES LEGALES CORRESPONDIENTES. -----

F) CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, VIGENTE. -----

G) CONSTANCIA DE NO INHABILITADO DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS, VIGENTE, CON CÓDIGO QR VERIFICABLE. -----

H) CONSTANCIA DE NO ADEUDO RELATIVA AL CUMPLIMIENTO FORMAL DE OBLIGACIONES Y LA INEXISTENCIA DE CRÉDITOS FISCALES EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE PUEBLA, VIGENTE Y CON CÓDIGO QR VERIFICABLE. DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 31 EN EL APARTADO B DE OTROS SERVICIOS, FRACCIÓN II DE LA LEY DE INGRESOS DEL ESTADO DE PUEBLA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025 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 ANTE EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT). LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, REGLA 2.1.36 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2025, 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, LOS LICITANTES ADJUDICADOS, DEBERÁN PRESENTAR AL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA, 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. -----

QUINTO. 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, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN. -----

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

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: - EL PAGO SE REALIZARÁ EN EXHIBICIONES QUINCENALES POR CADA UNA DE LAS PARTIDAS A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS (2 FACTURAS POR MES), MISMAS QUE DEBERÁN VENIR DEBIDAMENTE REQUISITADA, CONFORME A LOS ENTREGABLES RECIBIDOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA CONTRATANTE. -----

E) SE HACE DEL CONOCIMIENTO DE LOS LICITANTES QUE LA CONTRATANTE SERÁ LA RESPONSABLE DE LLEVAR A CABO LA RETENCIÓN A QUE SE REFIERE LA LEY DE INGRESOS DEL ESTADO DE PUEBLA, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025, 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. -----



SEXTO. 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. -----

SÉPTIMO. 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 **17:55 HORAS**, DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL RUBRICANDO AL MARGEN Y FIRMADO AL CALCE LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON. -----

POR LA CONVOCANTE

C. MYRIAM MARCELL MATEOS ZÁRATE
DIRECTORA GENERAL DE
ADJUDICACIONES

C. ALMA LUZ VILLEGAS POZAS
DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE
BIENES Y SERVICIOS

C. EMMANUEL LARA SOSA
SUBDIRECTOR DE LICITACIONES Y
CONCURSOS

C. LUIS ALBERTO GALVÁN PONCE
SUBDIRECTOR DE APOYO TÉCNICO
EN ADQUISICIONES

----- **FIN DE TEXTO** -----

