

## FICHA TÉCNICA

### ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL COLEGIO MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO" DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN

De acuerdo a las especificaciones técnicas abajo señaladas.

PART.	DESCRIPCIÓN.	PRESENTACIÓN.	CANTIDAD MÁXIMA.	UNIDAD DE MEDIDA.
1	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA ENVASADO 1 L.	ENVASADO 1 L.	13,536	Ltrs.
2	AJO ENTERO	GRANEL.	3,388	Kg.
3	ARROZ SUPER EXTRA.	BOLSA 1 Kg.	22,646	Kg.
4	AVENA Y SÉMOLA DE TRIGO FORTIFICADA, ENVASADO.*	FORTIFICADA, ENVASADO.	839	Kg.
5	AZÚCAR MORENA DE 1 KG.	EMPAQUETADO 1 KG.	3,278	Kg.
6	BEBIDA EN POLVO, CON PULPA DE FRUTA, CON VITAMINA C.	ENVASADO 1 KG.	2,172	Kg.
7	BEBIDA FRUTAL DE NARANJA (NARANJADA), NÉCTAR DE NARANJA 1 L.	TETRA PACK 1 L.	57,497	Ltrs.
8	CAFÉ 100% PURO, TOSTADO, MOLIDO	PURO, TOSTADO, MOLIDO. ENVASADO 1 KG.	2,266	Kg.
9	CEBOLLA BLANCA	GRANEL.	16,002	Kg.
10	CHICHAROS EN LATA *	ENVASADO 1 KG.	4,123	Kg.
11	CHILE DE ÁRBOL SECO	GRANEL.	222	Kg.
12	CHILE GUAJILLO	GRANEL.	1,606	Kg.
13	CHILE VERDE JALAPEÑO	GRANEL.	481	Kg.
14	CHIPOTLES EN ADOBO, ENVASADO. *	ENVASADO 1 KG.	255	Kg.
15	CILANTRO CRIOLLO	GRANEL	239	Kg.
16	CONSOMÉ CALDO DE POLLO, ENVASADO.	ENVASADO	1,346	Kg.
17	CREMA ACIDIFICADA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA DE 1 KG.	1,269	Kg.
18	FRIJOL BAYO	BOLSA DE 1 KG.	18,165	Kg.
19	HUEVO DE GALLINA, BLANCO, EN CAJA.	BLANCO, EN CAJA.	878,860	Pza.
20	JAMÓN VIRGINIA DE PAVO, EMPACADO.	EMPAQUETADO POR 1 KG, CON FECHA DE CADUCIDAD VISIBLE Y QUE ABARQUE 3 SEMANAS POSTERIORES A LA ENTREGA.	4,123	Kg.
21	LAUREL	GRANEL.	222	Kg.

PART.	DESCRIPCIÓN.	PRESENTACIÓN.	CANTIDAD MÁXIMA.	UNIDAD DE MEDIDA.
22	LECHE ENTERA ULTRA PASTEURIZADA, 100 % LECHE DE VACA.	TETRA PACK 1 L.	33,364	Ltrs.
23	MEZCLA DE VERDURAS CALIFORNIANA CONGELADAS	BOLSA DE 500 gr.	1,040	Kg.
24	MOLIDA ESPECIAL 90/10.	ESPECIAL 90/10. CONGELADA, EMBOLSADA.	35,055	Kg.
25	PAPA BLANCA.	GRANEL.	20,702	Kg.
26	PECHUGA DE POLLO, SIN HUESO, SIN PELLEJO, SIN INYECTAR, CONGELACIÓN IQF, EMBOLSADA EN CAJA.	SIN HUESO, SIN PELLEJO, SIN INYECTAR, CONGELACIÓN IQF, EMBOLSADA EN CAJA.	42,061	Kg.
27	PIMIENTA NEGRA MOLIDA.	GRANEL.	222	Kg.
28	PURÉ DE TOMATE, ENVASADO.	ENVASADO DE 1 KG.	2,106	Kg.
29	QUESO PANELA, EN BARRA EMPACADO.	EN BARRA EMPAQUETADO, CON FECHA DE CADUCIDAD VISIBLE Y QUE ABARQUE TRES SEMANAS POSTERIORES A LA ENTREGA.	17,570	Kg.
30	SAL, REFINADA, YODADA Y FLUORADA, DE 1 KG.	ENVASADA DE 1 KG.	3,302	Kg.
31	SALCHICHA VIENA EMPACADA.	EMPAQUETADO POR 1 KG, CON FECHA DE CADUCIDAD VISIBLE Y QUE ABARQUE TRES SEMANAS POSTERIORES A LA ENTREGA.	7,067	Kg.
32	TOMATE HUAJE	GRANEL.	11,447	Kg.
33	TOMATILLO VERDE	GRANEL.	2,422	Kg.
34	TORTILLAS BLANCAS, EN PAQUETE DE 3 PIEZAS.	EN PAQUETE DE 3 PIEZAS.	909,080	Paquetes
35	ZANAHORIA	GRANEL.	4,756	Kg.

\*LA PRESENTACIÓN ES REQUERIDA EN EL EMPAQUETADO QUE MAS SE AJUSTE A LA PRESENTACIÓN DE 1 KG. Y/O EL QUE MÁS SE APROXIME A CUMPLIR CON LA CANTIDAD DETERMINADA EN LOS PEDIDOS QUE EN SU MOMENTO SE REALICEN.

El suministro de los productos se contempla para la elaboración de alimentos desde 7,555 y hasta 9,000 personas por el período del día hábil posterior a la adjudicación del servicio al 19 de diciembre de 2023.

El proveedor adjudicado deberá de entregar el desglose de precios por partida a más tardar dos días hábiles después del fallo, en la Dirección de Concursos, de la Secretaría de Administración ubicada en calle Zuazua #655 Sur, Col. Centro, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, piso 5. Los precios de los productos ofrecidos que graven IVA deberán ser incluidos en dicho desglose.

#### **A. Requisitos para los proveedores:**

- a. Proporcionar los productos alimenticios de los más altos estándares de calidad e higiene, con fecha de caducidad mínima de 3 semanas posteriores a su entrega.
- b. Cumplir con las descripciones, cantidades, tiempos de entrega y gramajes establecidos en este documento y la ficha técnica adjunta, sin alteración alguna.
- c. Entregar los productos de manera semanal (jueves y viernes) en cada uno de los planteles, previa solicitud del pedido. Los insumos deberán suministrarse de forma completamente protegida, cubierta o envasada, según corresponda, así como a las temperaturas apropiadas para su conservación, en caso de cárnicos, estos deberán ser entregados en todo momento en estado de congelación.
- d. No se permite ofertar productos sin marca o re etiquetados por los participantes.
- e. La presentación requerida de los productos a granel deberá ser debidamente embolsados según el gramaje y transportados en cajas.
- f. Trasladar los productos en un vehículo exclusivo para tal uso, donde se mantengan a una temperatura apropiada, dentro de los estándares que lo requiera el insumo, en el caso de cárnicos, se requiere que sean trasladados congelados y en vehículos con cajas refrigerantes. Los gastos del traslado deberán ser contemplados en la propuesta económica.
- g. Previo a su entrega, conservar los productos alimenticios en instalaciones higiénicas, libres de contaminación, en buen estado, a temperaturas de refrigeración o congelación adecuadas, con controles que prevengan su contaminación, libres de plagas y cumplir con todas las normas establecidas por la Secretaría de Salud.
- h. Los precios de los productos ofrecidos que graven IVA deberán ser incluidos en la oferta de los mismos.
- i. Presentar garantía de buen cumplimiento del contrato del 20%, la cual deberá constituirse a favor de esta Institución.
- j. La forma de pago será mensual, dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la orden de compra, previa recepción de la factura.
- k. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS:** A fin de verificar la capacidad económica del Licitante, deberá anexar dentro del sobre de la propuesta técnica: copia simple de la Declaración Fiscal Anual del Ejercicio 2021 y la última Declaración Fiscal presentada del año 2022 presentada ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), con el fin de acreditar los ingresos económicos del Licitante, quien deberá acreditar ingresos equivalentes al **20%** del monto total ofertado en su propuesta económica.

- I. CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO: Contar con por lo menos con 2 (dos) vehículos, uno con caja seca y uno con caja refrigerada, cuya capacidad sea entre los 500 kg y las 2.5 toneladas, a nombre de la empresa Licitante, deberá anexar dentro del sobre de la propuesta técnica: una copia simple de la tarjeta de circulación y fotografías frontales, del interior y exterior de los vehículos.

Entre las condiciones que deben cumplir los vehículos, se incluyen:

No puede haber comunicación entre la carga y la cabina del conductor.

La caja de carga debe ser hermética e impermeable.

La mercancía al ser trasladada a cada plantel será acomodada en tarimas para evitar el contacto con el suelo del vehículo.

- m. MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS: La empresa licitante deberá contar con algún tipo de certificación, como por ejemplo el Distintivo H o la Verificación sanitaria en base a la NOM-251-SSA1-2009 u otras. (Anexar copia de la(s) certificación(es) vigente(s) de la empresa Licitante dentro del sobre de la propuesta técnica.).

---

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL