

La Dirección General de Procesos para la Adjudicación del Contratos dependiente de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en cumplimiento al 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a los artículos 5 fracciones VII y IX, 11, 33 fracción I, 38 fracción I, 39, 40, 42, 43, 44 y 66 y demás relativos y aplicables de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, (en adelante la Ley) y 24, 26, 27, 28, 29, 31 y 59 y demás relativos y aplicables del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; (en adelante el Reglamento de la Ley), y a la fracción IV del artículo 4, fracción I del artículo 12 del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, convoca a los interesados a la Licitación Pública Nacional Presencial Número EA-N05-2021, a fin de llevar a cabo la contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, con reducción de plazos, bajo las siguientes:

**BASES DE LA LICITACIÓN:**

**ÍNDICE**

PUNTO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	<b>CAPÍTULO PRIMERO. ASPECTOS GENERALES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA</b>	
1	Definiciones.....	2
2	Convocante, área solicitante, área técnica y administrador del contrato.....	3
3	Medio de participación, carácter y plazos de la licitación.....	4
4	Ejercicio fiscal y suficiencia presupuestal.....	4
5	Idioma en que se presentará y moneda en que se cotizará.....	4
6	Programa de actos.....	4
7	Consulta y costo de las bases.....	5
8	De los licitantes.....	5
9	Aspectos adicionales.....	6
	<b>CAPÍTULO SEGUNDO. ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO</b>	
10	Información específica del <b>servicio</b> a contratar por medio de la licitación.....	7
11	Condiciones de transporte, entrega y recepción del <b>servicio</b> .....	11
12	De la garantía del <b>servicio</b> .....	12
	<b>CAPÍTULO TERCERO. DE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES</b>	
13	Aspectos generales de las propuestas.....	12
14	Documentación para acreditar la existencia y personalidad jurídica del licitante y copia del recibo de pago de las bases.....	13
15	Requisitos e instrucciones generales para elaborar las proposiciones.....	14
16	Propuesta técnica.....	14



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

17	Propuesta económica.....	21
18	Preferencia en igualdad de condiciones.....	23
19	Visitas técnicas y/o presentación de muestras.....	23
20	De la Junta de aclaraciones.....	23
21	Del acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.....	24
22	Criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones y adjudicación del contrato.....	25
23	Del acto de fallo.....	25
24	De las causas de desechamiento de las proposiciones.....	26
<b>CAPÍTULO CUARTO. DE LAS GARANTÍAS LEGALES Y EL CONTRATO</b>		
25	De las garantías legales.....	26
26	Del contrato .....	28
27	De las modificaciones al contrato.....	28
28	Penal por incumplimiento.....	28
29	Rescisión del contrato.....	28
30	Condiciones de pago y precio.....	29
31	Del anticipo.....	29
<b>CAPÍTULO QUINTO. DE LA LICITACIÓN DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN</b>		
32	Licitación desierta.....	29
33	Cancelación de la licitación.....	30
34	Suspensión temporal de una licitación.....	30
<b>CAPÍTULO SEXTO. SANCIONES</b>		
35	Sanciones.....	30
36	Inconformidades y controversias.....	31
<b>ANEXOS</b>		
	Anexo 1 Anexo Técnico detallado del Servicio.....	32-52
	Anexo 2 Documento para acreditar la personalidad jurídica.....	53
	Anexo 3 Modelo de contrato.....	54-100
	Anexo 4 Documentos que deberán contener las proposiciones y modelos escritos	101-108
	Modelos de escritos (Formatos de documentos).....	109-146

**CAPÍTULO PRIMERO.- ASPECTOS GENERALES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.**

**1. Definiciones.**

1.1. Para los efectos de las presentes bases se utilizarán los siguientes términos que tendrán el significado que se indica, los cuales podrán ser utilizados indistintamente en singular o plural, masculino o femenino, así como en género neutro, mayúscula o minúscula y en cualquier parte de las bases.

X



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DEFINICIÓN	SIGNIFICADO
BASES	Las presentes bases de licitación conforme lo señala el artículo 40 de la Ley.
CONTRATO	El modelo de contrato que forma parte integral de las presentes bases.
ANEXO	Cada uno de los documentos o formatos que se integran a las bases como si a la letra se insertasen para todos los efectos legales.
PESOS	La moneda de curso legal de los Estados Unidos Mexicanos.
LEY	La Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.
REGLAMENTO	El Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.
CONVOCANTE	La Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos
ÁREA SOLICITANTE	<b>La Comisión Estatal de Seguridad Pública, a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional.</b>
AREA TÉCNICA	<b>La Dirección General de Centros Penitenciarios adscrita a la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad pPblica</b>
PODER EJECUTIVO	El Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos.
BIENES	Cosa material o inmaterial susceptible de producir un beneficio de carácter patrimonial.
SERVICIOS	Todo lo relativo a la instalación, mantenimiento, remodelación, conservación y reparación de bienes muebles, consultoría, asesoría, estudios, investigaciones y capacitación.
PROVEEDOR	La persona moral que celebre contratos en su carácter de prestador de servicios con el Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.
LICITANTE	La persona física o moral que participe con una propuesta cierta dentro de una licitación pública en el marco de la Ley y de las presentes bases.
LICITACIÓN PRESENCIAL	En la cual los licitantes exclusivamente podrán presentar sus propuestas en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, durante el acto de presentación y apertura de proposiciones
ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	<b>La Dirección General de Centros Penitenciarios adscrita a la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública</b>

- 1.2. En adición a las definiciones contenidas en el punto 1.1 de las bases, se entenderán aquí agregadas las definiciones establecidas en la Ley y el Reglamento.
- 1.3. No obstante y sin perjuicio, las bases podrán señalar otras definiciones y su significado en cualquier parte de las mismas.

**2. Convocante, Área solicitante, Área Técnica y Administrador del contrato:**

- 2.1. La Convocante del procedimiento de contratación es la Dirección General de **Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos**, con domicilio en calle Gutemberg esquina Juárez,

N

número 2, Edificio Vita Luz, 3er piso, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos C.P. 62000 con teléfono 3-29-22-00 ext. 1283 y 1293.

- 2.2. **Área solicitante:** La Comisión Estatal de Seguridad Pública, a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional.
- 2.3. **Área Técnica:** La Dirección General de Centros Penitenciarios adscrita a la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública
- 2.4. **Administrador del contrato:** La Dirección General de Centros Penitenciarios adscrita a la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública

**3. Medio de participación, carácter y plazos de la licitación:**

- 3.1. La presente licitación pública es: **Presencial**, en los términos del artículo 33, párrafo segundo de la Ley; por lo que los participantes deberán presentar sus proposiciones y documentación por escrito.
- 3.2. El carácter de la licitación es: **Nacional**, en relación a lo previsto en el artículo 38, fracción I de la Ley.
- 3.3. El presente procedimiento de contratación se efectuará considerando **reducción de plazos** que prevé la Ley para la presentación y apertura de proposiciones, en los términos de los artículos 40 cuarto párrafo de la Ley y 31 de su Reglamento.

**4. Ejercicio fiscal y suficiencia presupuestal:**

- 4.1. Para cubrir las erogaciones que se deriven del contrato que se adjudique con motivo de la presente Licitación Pública, se cuenta con los recursos programados y con la disponibilidad presupuestal para el ejercicio fiscal **2021**, cumpliendo así con lo que establece el Artículo 35 de la Ley.

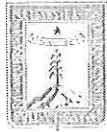
**5. Idioma en que se presentará y moneda en que se cotizará:**

- 5.1. Las proposiciones y todos los documentos que las integran deberán presentarse en idioma español, en caso de que el servicio requieran anexos técnicos, folletos, catálogos y/o fotografías, instructivos o manuales de uso para corroborar las especificaciones, características y calidad de los mismos, éstos podrán presentarse en el idioma del país de origen de los servicios, siempre y cuando se acompañen de su traducción al español, conforme a lo establecido en el Artículo 40, fracción V de la Ley.
- 5.2. En la presente licitación la oferta económica del **servicio** se hará en **moneda nacional**, conforme al artículo 40 fracción VII de la Ley.

**6. Programa de actos:**

- 6.1. Todos los actos se realizarán en la **Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos**, ubicada en **Calle Gutemberg esquina Juárez, número 2, Edificio Vitaluz, 3er. y 4to. Piso, Colonia Centro, C.P. 62000**, de conformidad a las fechas y horas:

NOMBRE DEL EVENTO:	FECHA:	HORA:
Publicación	06 de mayo de 2021	-----



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Junta de aclaraciones.	11 de mayo de 2021	10:00
Visita Técnica	-----	----
Presentación y apertura de proposiciones.	17 de mayo de 2021	10:00
Fallo.	31 de mayo de 2021	10:00

- 6.2. La firma del contrato respectivo entre el Gobierno del Estado y el o los licitantes adjudicados se llevará a cabo dentro de los **diez días hábiles** contados a partir de la lectura de notificación del fallo, conforme lo establece el artículo 62 de la Ley.
- 6.3. La contratación del presente procedimiento, iniciará a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2021, en apego a todas las especificaciones detalladas en el anexo técnico.

**7. Consulta y Costo de las bases**

- 7.1. Las bases de esta licitación se encuentran disponibles para su consulta y venta a partir del del 06 al 11 de mayo de 2021.
- 7.2. La consulta se podrá realizar en la Dirección General de Procesos para la Adjudicación del Contratos, de la Secretaría de Administración, ubicada en Calle Gutemberg esquina Juárez, número 2, Edificio Vitaluz, 3er. y 4to. Piso, Colonia Centro, C.P., teléfonos: 01 (777) 329-22-00 ext. 1283, 1293, de las 09:00 a las 15:00 horas en días hábiles y en Internet http://compras.morelos.gob.mx/transparencia/licitaciones, en la página de la Secretaría de Administración; en la Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos, en el apartado licitaciones.
- 7.3. Con fundamento en el artículo 125, fracción X de la Ley General de Hacienda del Estado de Morelos, el costo de las bases será de **\$1,800.00 (Mil ochocientos pesos 00/100 M.N.),** debiendo realizar el pago en la Institución Financiera "HSBC México, S.A." en la cuenta correspondiente, mediante el Formato RAP que provee el mismo banco y con el **número de convenio 1626. Para efectuar el trámite deberá de remitirse a la página de internet: http://contraloria.morelos.gob.mx/compranet/pago-de-bases-licitacion.**

En el caso de pagar directamente en la Coordinación de Políticas de Ingresos, ubicada en Boulevard Benito Juárez esquina Himno Nacional s/n Col. Las Palmas, Cuernavaca, Morelos, CP 62050, Tel. 3 18 91 23 3 10 09 21, ext. 127; el costo será de **\$ 2,000.00** (Dos mil pesos 00/100 M.N.).

- 7.4. No se reintegrará el pago efectuado por la compra de las bases cualquiera que fuere el motivo para la reclamación de dicho reintegro. Es indispensable adquirir las bases para estar en posibilidad de presentar oferta en la presente licitación.

**8. De los Licitantes**

- 8.1. En la presente licitación, únicamente podrán participar personas de nacionalidad mexicana, conforme lo establecen los artículos 38 fracción I de la Ley y 26 de su Reglamento.
- 8.2. Con la finalidad de obtener las mejores condiciones en cuanto precio, calidad, oportunidad, financiamiento y demás características convenientes podrán participar en la presente licitación,

4



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

**personas físicas o morales** que tengan la capacidad de cumplir con la entrega puntual y calidad del **servicio** requerido por la convocante.

- 8.3. No podrán participar las personas físicas o morales inhabilitadas por resolución judicial o administrativa conforme lo señalado en los artículos 40 fracción XVI y 98 de la Ley.
- 8.4. En la presente licitación no podrán participar, presentar propuesta o ser adjudicado la o las personas morales que se encuentren en alguno de los supuestos señalados en los **artículos 79 y 100 de la Ley.**
- 8.5. Los licitantes solo podrán presentar una propuesta por licitación; sin embargo, dos o más personas podrán presentar conjuntamente proposiciones sin necesidad de constituir sociedades, siempre que acrediten cumplir con lo señalado en los artículos 40 fracción XVIII de la Ley y 29 del Reglamento, y a lo señalado en los puntos **8.1 8.2 8.3. y 8.4.** de las bases. En este caso la propuesta debe ser firmada por todos los oferentes.
- 8.6. Podrán participar empresas que cumplan con los requisitos solicitados en las presentes bases.

#### **9. Aspectos Adicionales**

- 9.1. Las propuestas deberán ser firmadas autógrafamente por la persona facultada para ello en cada una de las hojas contenidas en su propuesta, de conformidad con el artículo 42 fracción II de la Ley y 37 del Reglamento.
- 9.2. Ninguna de las condiciones contenidas en las bases de la licitación, así como las propuestas presentadas por los licitantes podrá ser negociada, de conformidad con el artículo 40, fracción VI de la Ley.
- 9.3. La presente licitación podrá, sin perjuicio para el Gobierno del Estado de Morelos, cancelarse o declararse desierta cuando se verifique alguno de los supuestos señalados en el artículo 46 de la Ley y 46 del Reglamento. En ambos casos tendrá como efecto jurídico el de haberse declarado desierta.
- 9.4. De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción XXVIII de la Ley, el licitante o licitantes a quien se le adjudique la partida única, detallada en el contrato asumirá la responsabilidad total en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derechos de propiedad industrial o intelectual, con relación a los **servicios** objeto de la presente licitación.
- 9.5. El o los licitantes adjudicados invariablemente deberán facturar los **servicios** contratados a nombre del **Gobierno del Estado de Morelos, R.F.C. GEM720601TW9, Dirección: Plaza de Armas sin número, Col. Centro, Cuernavaca, Morelos, México, C.P. 62000.**
- 9.6. Los títulos de cada uno de los puntos y los capítulos que aparecen en las bases, se han puesto con el único fin de facilitar su lectura, por lo tanto, no definen ni limitan el contenido de las mismas. Para efecto de interpretación de cada punto, deberá sujetarse únicamente a su contenido y de ninguna manera a su título.
- 9.7. Lo no previsto en estas bases estará sujeto a la **Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos**, el Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

**CAPÍTULO SEGUNDO.- ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO A CONTRATAR.**



10. Información específica del SERVICIO a contratar por medio de la licitación.

10.1. El Área Solicitante requiere la contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, con reducción de plazos, descritos en el siguiente RESUMEN, mismos que son objeto de la presente licitación, cuyas especificaciones técnicas, número de partida, la unidad de medida y las cantidades solicitadas, se encuentran contemplados en el Anexo Técnico 1, el cual forma parte integrante de las bases.

RESUMEN

CONCEPTO	RACIONES MINIMAS A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2021	RACIONES MAXIMAS A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2021
RACION CALIENTE		
Desayuno	749,428	877,828
Comida	749,428	877,828
Cena	749,428	877,828
<b>Total</b>	<b>2,248,284</b>	<b>2,633,484</b>
RACION SECA	30,174	34,668
DIETAS ESPECIALES	118,984	133,108

➤ La descripción detallada del servicio se encuentra contenida en el Anexo Técnico 1

10.2. La presente licitación será adjudicada por PARTIDA ÚNICA al licitante o los licitantes que ofrezca el servicio referido en el punto 10.1. de las bases, en las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, servicio y demás características convenientes para el Estado, conforme a lo establecido en el artículo 40 fracción XIII de la Ley y 28 fracción V del Reglamento, toda vez que ello no limita la libre participación de oferentes conforme al estudio de mercado.

4



- 10.3. La descripción amplia y especificaciones del **servicio** requerido se establecen en el **ANEXO TÉCNICO 1** de las bases, por lo que los licitantes en forma obligatoria deberán presentar ofertas que cumplan con las especificaciones y características detalladas conforme a lo solicitado.
- 10.4. Las especificaciones plasmadas en el **ANEXO TÉCNICO 1**, son las mínimas, sin embargo, los Licitantes podrán ofertar condiciones adicionales a las establecidas en el **ANEXO TÉCNICO 1**, de estas bases.
- 10.5. El **Servicio** ofertado deberá contar con **una garantía** del licitante, para el caso en que, al momento de ser proporcionado el **servicio** presente, alguna diferencia, o anomalía, el Licitante adjudicado se obliga a reponer el servicio, en las mismas condiciones requeridas y, bajo el mismo procedimiento de las bases, **en un plazo de 3 horas**, contadas a partir de que el **Área Solicitante lo notifique al proveedor**.
- 10.6. Se deberán entregar las certificaciones señaladas en el numeral **16.2**; la presentación de las mismas serán evaluadas en el **DICTAMEN TÉCNICO**.
- 10.7. De conformidad con el artículo 10 el Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, el **servicio** deberá cumplir con las siguientes normas y/o certificaciones

Nº	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal,	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexar facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
02	NOM-251- SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA- 14001- IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.





MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

04	ISO 14001:2015	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
05	NMX-F-CC- 22000- NORMEX- IMNC-2019	<p>Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
06	ISO 22000:2005,	<p>Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
07	NMX-CC- 9001- IMNC-2015	<p>Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
08	ISO 9001: 2015	<p>Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p>

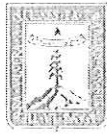


MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
09	NMX-CC-9001-IMNC-2015 /	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
10	ISO 9001:2015	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
11	NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
12	ISO 22000:2005	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
13	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
14	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a

4



		<p>administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
15	<b>Norma ISO 45001:2018</b>	<p>Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
16	<b>Norma NOM-251-SSA1-2009</b>	<p>Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema <b>HACCP</b>, el alcance del certificado deberá estar relacionado a: Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.</p>
17	<b>Norma ISO 37001:2016</b>	<p>Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>

**11. Condiciones de transporte, entrega y recepción del servicio.**

- 11.1. De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40, fracción X de la Ley, **el servicio deberá proporcionarse a partir del siguiente día hábil de la notificación del fallo hasta el 31 de diciembre de 2021,** de acuerdo lo señalado en el **ANEXO TÉCNICO 1.** El Área solicitante podrá modificar dicho programa y/o calendario del servicio de acuerdo a sus necesidades, previa conformidad del Licitante adjudicado y las particularidades del caso.
- 11.2. **Lugar y horario del servicio.** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40, fracción X de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; la Convocante requiere la entrega del servicio, conforme a las especificaciones del **ANEXO TÉCNICO 1.**

*N*

- 11.3. El Licitante Adjudicado será el responsable del costo del transporte de los insumos, necesarios para la prestación del servicio, desde su punto de distribución, aduana o cualquier almacén donde se encuentren hasta los puntos de entrega siguientes conforme el anexo técnico 1:

	Sistema Penitenciario	Domicilio
1	Cereso Morelos varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
2	Cereso Morelos femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
3	Centro de Ejecución de medidas para Adolescentes (CEMPA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4 Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790
4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900
5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744
6	Centro Penitenciario de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930

- 11.4. De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracciones IX, de la Ley, la recepción del servicio será por conducto del **ÁREA TÉCNICA**, quien verificará que las características del servicio prestado sean idénticas a las ofrecidas, y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el **ANEXO TÉCNICO 1**, y a las ofertadas en su respectiva propuesta técnica. No será aceptado el servicio que no cumpla o presente diferencias en calidad, cantidad y/o tiempos de entrega.
- 11.5. Para todos los efectos legales se entenderá que el **servicio** ha sido recibida de conformidad por el área solicitante con el acuse de las facturas que deberá contener el sello, nombre y firma de entera satisfacción del **AREA TÉCNICA**

## 12. De la garantía del servicio.

- 12.1. Garantizar el adecuado desarrollo del contrato y a contar con los recursos humanos técnicos, procedimientos o equipos suficientes y adecuados para cumplir con los compromisos del contrato que se deriven del presente procedimiento durante la vigencia del contrato.
- 12.2. Para el caso en que el servicio presente alguna anomalía, deficiencia, error, e inconsistencia al momento de su entrega, cuando hubiere retraso, omisión o error en el servicio o el licitante que resultare adjudicado no cuente con la infraestructura necesaria, se obliga a: Reponer el **SERVICIO** en las mismas condiciones requeridas en las bases, de manera inmediata en un periodo no mayor a 3 horas, estipulado en las presentes bases y/o **ANEXO TÉCNICO 1**, previa notificación del área solicitante.
- 12.3. La garantía a que se refiere el **punto 12.1** de las bases deberá ser presentada en papel membretado y sellado por el licitante adjudicado, firmado por el representante legal; especificando las características de la garantía, su cobertura y vigencia.

## CAPÍTULO TERCERO.- DE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES.

### 13. Aspectos Generales de las propuestas.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

- 13.1. Solamente calificarán como solventes aquellas ofertas de los licitantes que cumplan con los requerimientos establecidos en las bases y sus anexos. Lo anterior para dar cumplimiento a los artículos 43 y demás relativos aplicables a la Ley y el Reglamento.
  - 13.2. Las ofertas y documentación deberán presentarse **sin tachaduras o enmendaduras; ser firmadas autógrafamente en cada una de las hojas, por el licitante o representante legal**, estar organizadas por sobre, los originales presentarse en papel membretado del licitante; las copias o documentación emitidas por terceros tendrán que ser firmadas autógrafamente; se entregarán de preferencia en presentación tamaño carta y en el orden que se indican en las bases, **sin embargo no será motivo de descalificación la no presentación del orden que se solicita.**
  - 13.3. La omisión de alguno de los requisitos y documentos solicitados en las bases será motivo de descalificación tal y como lo establece los Artículos 40 fracción IV y 42 fracción II de la Ley.
  - 13.4. Los licitantes deberán de entregar fuera de los sobres cerrados de la propuesta técnica y económica, y junto con los documentos para acreditar la personalidad del licitante, **una copia del recibo de pago de las bases respectivas**, ya que en caso contrario no se admitirá su participación, de conformidad a lo establecido en los artículos 39 fracción III de la Ley y 28 fracción II del Reglamento.
  - 13.5. En el acto de presentación y apertura de proposiciones que se refiere el punto 6.1 de las bases, los licitantes entregarán a quien presida el Jurado, los documentos para acreditar la personalidad del licitante, **la copia del recibo de pago de bases, en su caso el convenio de proposición conjunta y los sobres cerrados que contendrán la propuesta técnica y económica**, en las condiciones que se establecen en los puntos 8.5, 14.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 17.1, 17.2, y demás aplicables de las bases.
  - 13.6. Cualquier modificación a las bases de licitación, incluyendo las que resulten de la o las juntas de aclaraciones, formará parte de las bases y deberá ser considerada por los licitantes en la elaboración de su proposición.
- 14. Documentación para acreditar la existencia y personalidad jurídica del licitante y copia del recibo de pago de las bases.**
- 14.1. Con el objeto de acreditar la personalidad jurídica y de conformidad a lo establecido en los artículos 40 fracción II, y 35 del Reglamento, los licitantes deberán entregar por separado y antes de la apertura de los sobres que contienen las propuestas técnicas y económicas; el formato del **Anexo 2** debidamente elaborado que corresponde a un escrito en el que el firmante manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con las facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada de las propuestas correspondientes, en hoja membretada y con sello de la empresa; en dicho escrito se deberán de establecer los siguientes datos:
    - a) **Del licitante.** El número de Registro Federal de Contribuyentes, el nombre de su apoderado o representante legal; su domicilio (Calle y número, Colonia, Código Postal, Delegación o Municipio, Entidad Federativa, Teléfono, Fax y Correo electrónico.), y tratándose de personas morales el número y fecha de su escritura pública en la que conste el acta constitutiva y sus reformas y modificaciones, el nombre, el número y el lugar del notario público ante el cual se dio fe de la misma, la relación de los accionistas y la descripción del objeto social de la empresa.
    - b) **Del representante del licitante.** El número y fecha de la escritura pública en la que conste que cuenta con facultades suficientes para suscribir la propuesta, así como el nombre, número, y lugar del notario público ante el cual fue otorgada; así como los datos de

N

inscripción en el Instituto del Registro Público de la Propiedad y del Comercio, que para el caso sea competente.

- c) Las personas que concurren en representación de una persona física o moral al acto de presentación y apertura de propuestas, **deberán presentar carta poder firmada por dos testigos** para participar en la presente licitación, así como presentar **original y copia de una identificación oficial vigente, tanto del representante como de quien otorga el poder.**
- d) Designación de domicilio oficial para oír y recibir notificaciones o todo tipo de documentos durante el procedimiento de contratación ubicado en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos. La omisión de éste requisito no será motivo de descalificación, pero se entenderá que es voluntad del licitante, que le sea notificado por los estrados que se fijen en lugar visible de la Convocante, substituyendo con esto la notificación personal.
- e) Correo electrónico del licitante y de su representante.

14.2. No será motivo de descalificación del licitante la falta de acreditación de la personalidad del representante del licitante que únicamente se presente a entregar los sobres de las propuestas.

#### 15. Requisitos e instrucciones generales para elaborar las proposiciones

- 15.1. Las propuestas deberán presentarse en hoja membretada del licitante, y ser firmadas autógrafamente por la persona facultada para ello en cada una de las hojas contenidas en su propuesta técnica y económica.
- 15.2. La documentación y ofertas deberán integrarse en dos sobres cerrados de manera inviolable, identificados como **sobre "A"** que contendrá la propuesta técnica y, el **sobre "B"** que contendrá la propuesta económica; cada sobre tendrá los datos del licitante (nombre, dirección y teléfonos) y número de la licitación.
- 15.3. Recibidas las propuestas en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por lo que se consideraran vigentes dentro del proceso de Licitación y hasta su conclusión.

#### 16. Propuesta Técnica

- 16.1. En términos del artículo 42 de la Ley, el **Sobre "A"** que contendrá la oferta técnica, cuyos documentos solicitados en el punto **16.2.** serán ordenados en forma progresiva de acuerdo a como se enlista. No será motivo de descalificación la no presentación del orden en que se solicita.
- 16.2. El Sobre "A" deberá contar con la siguiente información y documentación:

- A) **Propuesta técnica detallada del servicio** que se oferta conforme al **ANEXO TÉCNICO 1** y de acuerdo con el punto **10** de las bases, señalando con claridad el **servicio** que integran su oferta y las características técnicas de la misma.  
La propuesta técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado del licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB o CD, en formato de Word.
- B) Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de **nacionalidad mexicana y que el servicio cumple con el 50% de grado de contenido nacional.**



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

- C) Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hace referencia el artículo **40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley Sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.**
- D) **Presentar declaración de integridad**, en papel membretado de la Empresa en la que manifieste que por sí mismo o a través de interpósita persona se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de la Dependencia o entidad, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes que constituyan violaciones a la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos o a su Reglamento; o que constituyan un delito.
- E) Carta compromiso bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa donde el licitante adjudicado **asumirá la responsabilidad** total en el caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto **9.4.** de las bases.
- F) Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que **prestará el servicio** conforme a señalado en los puntos **11.1., 11.2., 11.3., 11.4. y 11.5** de las bases.
- G) Carta en papel membretado del licitante, en donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el servicio cuenta con la garantía señalada en el punto 12.1 de las bases y de acuerdo a lo señalado en el **ANEXO TÉCNICO 1.**
- H) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que **cuenta con la capacidad técnica** total y oportuna para la **prestación** del servicio que integra mi propuesta, conforme al punto **10.1** y el **ANEXO TÉCNICO 1**, dentro del plazo establecido en el **punto 11.1** de las bases de la presente licitación.
- I) Carta compromiso en la que manifieste que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el **ANEXO TÉCNICO 1** de las presentes bases.
- J) Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad, que para el caso en que el **servicio presente alguna anomalía, deficiencia**, error, inconsistencia, omisión o error en la entrega, el licitante que resultare adjudicado se compromete a subsanar el servicio de manera inmediata en un periodo no mayor de **3 horas.**
- K) Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad cuento con la infraestructura necesaria, los recursos, técnicas, procedimientos y equipos suficientes y adecuados, para cumplir con el servicio, a entera satisfacción del **ÁREA TÉCNICA**, durante la vigencia del contrato. Así mismo cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones de cocina, comedores y sanitarias, así como agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos y consumo de comensales, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar análisis microbiológicos de manera bimestral como evidencia
- L) Carta en papel membretado del licitante, bajo protesta de decir verdad; que **conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos y su Reglamento**, así como de estar conforme con el contenido de las presentes bases.
- M) Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad, **que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado**, o hubiese incumplido en sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

- N) Carta original en papel membretado de los licitantes, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que **ha cumplido con sus obligaciones en materia de Registro Federal de Contribuyentes** y que han presentado en tiempo y forma, las Declaraciones Fiscales del Ejercicio, de impuestos federales distintas a las del ISAN e ISTUV y que no tiene adeudos fiscales firmes a su cargo, por impuestos federales. Así mismo, deberán presentar documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, con fecha no mayor a 30 días naturales a la fecha de presentación.
- O) Para personas morales y personas físicas con actividad empresarial, deberán presentar **documento que acredite el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social, el cual consiste en la opinión positiva vigente de cumplimiento de obligaciones fiscales que emite el Instituto Mexicano del Seguro Social**, con fecha no mayor a 30 días naturales a la fecha de presentación.
- P) Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que es una persona física con capacidades diferentes o que es una empresa que cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social. En el caso de que el licitante no se encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, **no siendo motivo de desechamiento.**
- Q) Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que es una persona establecida y con domicilio fiscal en el Estado de Morelos. En el caso de que el licitante no se encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, **no siendo motivo de desechamiento.**
- R) Presentar el certificado de **manifiesto de Particulares** de conformidad con el "Acuerdo por el que se Expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones" Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de Agosto de 2015 y modificado por el mismo medio el 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017. <https://manifiesto.funcionpublica.gob.mx>
- S) Carta en papel membretado del licitante en donde manifieste que en caso de resultar adjudicado **será el único responsable como patrón de todo elemento humano** que se requiera con motivo de la prestación del **servicio.**
- T) Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad **que el objeto social y la actividad preponderante del licitante coincide con el objeto de la presente licitación**, anexar constancia de situación fiscal actualizada, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.
- U) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que **cuenta con una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS** de su propiedad, en donde **deberá anexar documentos**, en original o copia certificada y copia simple para su cotejo de los siguientes documentos:
- Fotografías
  - Capacidades de Operación y
  - Almacenamiento.
- V) Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboraran las raciones alimenticias requeridas, cumplen con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en



manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

W) Deberá presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo de la siguiente información:

Nº	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal,	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexar facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
02	NOM-251- SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA- 14001- IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
04	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
05	NMX-F-CC- 22000- NORMEX- IMNC-2019	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.

N



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

06	ISO 22000:2005,	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
07	NMX-CC- 9001- IMNC-2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
08	ISO 9001: 2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
09	NMX-CC- 9001- IMNC- 2015 /	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
10	ISO 9001:2015	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
11	NMX-F- CC-22000- NORMEX- IMNC- 2019/	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

		Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
12	ISO 22000:2005	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
13	NMX-SAA- 14001- IMNC- 2015/	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
14	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
15	Norma ISO 45001:2018	Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
16	Norma NOM-251- SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, el alcance del certificado deberá estar relacionado a: Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.
17	Norma ISO 37001:2016	Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.

4



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- X) Deberá acreditar **capacidad** operativa y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **dos contratos de Suministro de alimentación, celebrado con Centros de Readaptación Social CPS** y firmado por representante legal, en los durante doce meses continuos, vigentes a la presentación de la propuesta y al menos tres contratos vigentes de 36 meses continuos, adjuntando copia simple de un mínimo de tres facturas por contrato.
- Y) Deberá acreditar **capacidad** operativa y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **1 contrato de prestación de servicio de alimentación, ración caliente, ración seca y box lunch**, celebrados con centros de readaptación social, y firmados por representante legal, con al menos doce meses continuos vigentes a la presentación de la propuesta, dicho contrato deberá incluir al menos 11 lugares diferentes de prestación de los servicios en un solo estado. Así mismo, deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que correspondan al contrato, demostrando por lo menos 25,000 raciones diarias (desayuno, comida y cena) a personal privado de la libertad "PPL" custodios y administrativos.
- Z) Acreditar que cuenta con el buen funcionamiento, manejo y administración de los estándares internacionales en los centros del Sistema Penitenciario, para lo cual deberá de comprobar que participo en la acreditación de la certificación **ACA (Asociación de Correccionales Americanas)**, en los estándares que correspondan. Presentando por lo menos 10 cartas en original y copia simple para cotejo expedidas por el Centros Penitenciarios.
- AA) Acreditar que cuenta con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciarios, debiendo comprobar documentos originales o copia certificada y copia simple que acredite por lo menos diez (10) Certificados Distintivos H con una vigencia no mayor a los últimos 6 meses antes de la fecha de presentación de la propuesta.
- BB) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que realizará las mejoras descritas en el anexo técnico 1.
- CC) Deberá acreditar el nivel de estudios mediante títulos, cédulas o certificados según corresponda, del siguiente personal:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante
1	Gerente de operación	Título o cédula profesional de Licenciatura o Carrera profesional técnica relacionada con el ramo de alimentos.
5	Gerentes de servicio	
2	Subgerentes de servicio	
1	Chef	Título o cédula profesional en la Licenciatura de Nutrición.
1	Nutriólogo (a)	

DD) Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza los siguientes horarios para la prestación del servicio:

A) Internos de los Centros de Reinserción Social:

4

Desayuno: a partir de las 07:00 horas.  
Comida: a partir de 13:00 horas.  
Cena: a partir de 17:00 horas.  
De Lunes a Domingo.

**B) Custodios de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: 09:30 a 10:00 horas.  
Comida: de 14:30 a 15:00 horas.  
Cena: de 18:00 a 18:30 horas.  
De lunes a domingo.

**C) Personal Administrativo de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.  
Comida: de 14:00 a 15:00 horas.  
Cena: de 18:00 a 19:00 horas.  
De lunes a domingo.

**EE)** Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza que, en caso de una emergencia sanitaria, como la generada por el virus SARS-Cov2 (COVID-19), acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.

**FF)** Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado contratará una póliza de seguro de responsabilidad civil por la cantidad de \$30,000,000.00 (Treinta millones de pesos 00/100 M.N.)

**Anexo 4.** Formato que contiene la relación de los documentos solicitados para participar y que integran la propuesta técnica y económica. La omisión de la entrega de este documento no será motivo de descalificación

16.3. Estos documentos deberán estar dirigidos al **Gobierno del Estado de Morelos, en atención a la Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos**, presentarse en idioma español, sin tachaduras o enmendaduras, selladas y firmadas en cada una de las hojas, por el representante legal.

16.4. La omisión de alguno de los documentos señalados en el punto **16.2.** de las Bases será motivo de descalificación, a excepción de los indicados en los incisos **P y Q)**, tal y como lo establecen los artículos **40 fracción IV y 42 fracción II de la Ley.**

**Nota.** De los documentos que no se agregan formatos de ejemplo deberán contener como mínimo los alcances descritos en el inciso solicitado.

**17. Propuesta Económica:**

17.1. El sobre "B" contendrá la oferta económica del licitante la cual se expresará en pesos respecto de cada uno de los servicios que integren su oferta señalado por partida o conceptos en términos del **ANEXO TÉCNICO 1.**

17.2. **La Propuesta Económica** deberá presentarse de manera impresa en papel membretado del licitante **firmada en todas las hojas que la integran** y en archivo electrónico en una USB o CD en formato de Excel.



17.3. El precio unitario deberá de ser fijo, en moneda nacional, por partida y/o concepto, señalando el Subtotal y Total, en el formato que se muestra a continuación:

EJEMPLO:

Partida	Descripción	Renglón	Cantida d Mínima	Cantidad Máxima	Precio Unitario	Subtotal mínimo	Subtotal máximo	Total cantidad máxima	Total cantidad mínima
ÚNICA	Contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública	RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)	749,428	877,828					
		RACIÓN CALIENTE (COMIDA)	749,428	877,828					
		RACIÓN CALIENTE (CENA)	749,428	877,828					
		RACIÓN SECA	30,174	34,668					
		DIETAS ESPECIALES	118,984	133,108					

TOTAL RACIONES DIARIAS	\$0.00
------------------------	--------

Total raciones mensuales		Subtotal	Total
\$		\$	\$

17.4. La cotización de la oferta económica se deberá presentar en los formatos señalados en el punto 17.3. o en el caso de que el licitante la presente en otro formato, este se presentará de manera clara conteniendo toda la información requerida de acuerdo al punto anterior, de conformidad al artículo 42 de la Ley.

17.5. Dentro del sobre "B" u oferta económica se deberá incluir también, la **Garantía de Seriedad de la Proposición** en términos de lo que establece el artículo 75, fracción I de la Ley, y el punto 25.1.de las bases.

X

- 17.6. Para el caso en que el licitante equivoque la información del **sobre rotulado como "A"** (proposición técnica) y en su caso incluya la proposición económica o su garantía de sostenimiento de oferta, **será descalificado**.
- 17.7. La omisión de alguno de los documentos señalados en los puntos **17.2, 17.3, 17.4 y 17.5**, respecto de la oferta económica será motivo de descalificación tal y como lo establecen los artículos 40 fracción IV, y 42, fracción II de la Ley.

#### 18. Preferencia en igualdad de condiciones

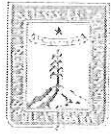
- 18.1. En las proposiciones que se presenten en igualdad de condiciones por cuanto a precio, calidad oportunidad, financiamiento y servicio, se dará preferencia a la persona física con capacidades diferentes o a la empresa que cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del **cinco por ciento (5%) cuando menos**, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, de conformidad con los artículos 34 párrafo último y 9 del Reglamento.
- 18.2. En las adquisiciones y servicios en igualdad de circunstancias a las personas físicas o morales que tengan su domicilio fiscal en el Estado de Morelos y que los insumos, materiales, herramientas, o cualquier otro bien necesario para la prestación de los servicios sean producidos o adquiridos en el estado de Morelos, tendrán un margen de preferencia diferencial de precio de hasta un 6% de conformidad con el **artículo 33 de la Ley**. Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate, en estos casos se dará preferencia a los proveedores del Estado según lo dispuesto por el artículo 43 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

#### 19. Visitas Técnicas y/o presentación de muestras.

- 19.1. La convocante podrá optar por realizar las visitas técnicas que considere necesarias conforme al programa de actos o derivado de la(s) junta(s) de aclaraciones.
- 19.2. En esta licitación no se solicita presentar muestras del **servicio**.

#### 20. Junta de Aclaraciones

- 20.1. La Junta de Aclaraciones se realizará en el lugar, fecha y hora señalada en el punto 6.1., con el objeto de esclarecer las dudas que tuvieran los licitantes con respecto a cualquiera de los aspectos previstos en las bases de licitación. **Solo podrán solicitar aclaraciones las personas que hayan adquirido las bases, lo cual deberá acreditarse con copia del comprobante de pago de las mismas;** en caso contrario se les permitirá su asistencia, sin poder formular preguntas y únicamente como observadores, de conformidad con lo previsto en el artículo 33 del Reglamento de la Ley. La asistencia a la junta de aclaraciones es optativa para los licitantes.
- 20.2. Con el fin de agilizar la Junta de Aclaraciones, los licitantes deberán de entregar por escrito y en archivo electrónico de WORD sus dudas y/o aclaraciones hasta la fecha y hora límite que será el día **10 de mayo del 2021 a las 10:00 horas**, en las oficinas de la convocante en la dirección a que se refiere el punto 2.1. o se podrán enviar vía correo electrónico a la dirección **licitaciones@morelos.gob.mx**, con la debida confirmación del nombre y cargo de la persona que recibe al teléfono (777) 3 29-22-00, ext. 1283, 1293, en el entendido que no se dará respuesta a solicitudes de aclaraciones presentadas después de la fecha y hora señaladas. La convocante a su juicio, podrá realizar las aclaraciones que estime pertinentes.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

- 20.3. Se levantará la lista de asistencia y se elaborará el acta correspondiente, la que será firmada por los participantes y se les entregará copia de la misma, quedando bajo responsabilidad de los licitantes que no acudieron al acto el conocer los acuerdos tomados y obtener copia del acta que se insertará en el sistema <http://compras.morelos.gob.mx/transparencia/licitaciones>, a más tardar el día siguiente al acto y los acuerdos pasarán a formar parte del pliego de requisitos de las presentes bases.

## 21. Acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.

- 21.1. El evento de entrega y apertura de propuestas técnicas y económicas se realizará en el lugar, fecha y hora que se establece en el punto 6.1 de las presentes bases.
- 21.2. El servidor público designado por la convocante, conjuntamente con el jurado a que hace referencia el artículo 41 de la Ley, será el único facultado para aceptar y desechar propuestas en términos de la Ley, el Reglamento y las bases de licitación.
- 21.3. La entrega de las propuestas se hará en un solo acto en **dos sobres sellados y rotulados** de acuerdo a las presentes bases, que contendrán por separado la propuesta técnica, **sobre "A"** y la propuesta económica, **sobre "B"**. **En el caso de que no sea posible identificar los sobres que correspondan a cada una de las propuestas señaladas, estos no se abrirán y se desechará su proposición.**
- 21.4. Previo a la apertura de la propuesta técnica los licitantes entregarán la documentación para acreditar la personalidad que señala el **punto 14.1.** de las presentes bases, en el entendido de que la falta de presentación total o parcial de los mismos será motivo de descalificación, en apego a lo dispuesto por el artículo 42 fracción II de la Ley y 28 fracción II y III de su Reglamento. Posteriormente se realizará la apertura del sobre "A" de la propuesta técnica, en la cual se verificará cuantitativamente el cumplimiento de la documentación e información presentada conforme al punto 16.2. de las bases.
- 21.5. El sobre "B" que contienen las ofertas económicas de los licitantes **se abrirán después de la apertura de la propuesta técnica** y solamente habiendo verificado que cumplan con todos los requisitos señalados en los puntos 17.1, 17.2, 17.3; por lo tanto, se verificará que contengan la Garantía de Seriedad de las Proposiciones conforme al punto 17.5., así como ésta se presente conforme al requisito solicitado; acto seguido, se dará lectura en voz alta al importe de las propuestas que contengan los documentos y cubran los requisitos exigidos, firmando los licitantes y los servidores públicos presentes, las proposiciones económicas aceptadas.
- 21.6. Únicamente las proposiciones que satisfagan todos los requisitos solicitados en las bases, se calificarán como solventes, técnica y económicamente, y por lo tanto solo éstas serán objeto de análisis cualitativo.
- 21.7. Las proposiciones no calificadas satisfactoriamente serán devueltas en los treinta días naturales siguientes a la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación.
- 21.8. Las garantías de sostenimiento de las proposiciones se devolverán en el lapso antes señalado a los licitantes cuyas propuestas técnicas y/o económicas no hayan calificado.
- 21.9. Dos funcionarios públicos que integren el jurado y al menos un licitante, rubricarán todas las propuestas presentadas, las que serán devueltas transcurridos treinta días hábiles contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación.
- 21.10. De conformidad a lo que establece el Artículo 42, fracción III, de la Ley, al finalizar el acto se levantará el acta correspondiente, en la que se hará constar las propuestas técnicas y económicas aceptadas para su posterior análisis cualitativo, de acuerdo a la documentación



solicitada únicamente, así como las que hubiesen sido desechadas y las causas que lo motivaron; el acta será firmada por los participantes y se les entregará a cada uno una copia de la misma.

## 22. Criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones.

- 22.1. Conforme a lo establecido por los artículos 43 de la Ley y 40, 41 y 43 del Reglamento, la Convocante evaluará cualitativamente las propuestas técnicas y económicas que hayan resultado solventes y en el caso que así lo considere, solicitará el apoyo del área técnica por conducto del área solicitante a efecto de **emitir un DICTAMEN** que servirá de fundamento para el Fallo.
- 22.2. Los criterios que se aplicarán para evaluar los aspectos legales, técnicos y económicos serán:
- A) Serán evaluados los aspectos legales y técnicos de conformidad a lo siguiente:
1. **Legal.**- Se hará de conformidad al análisis de la documentación que acredite la existencia y personalidad del participante, de acuerdo al punto **14.1** de las bases.
  2. **Técnica.**- Será evaluada mediante el examen de la documentación presentada relativa a los aspectos administrativos a que se refiere el punto **16.2.**, y **cumpliendo con las especificaciones y características técnicas requeridas** de conformidad a estas bases, tomando en consideración la documentación e información presentada.
- B) La Convocante evaluará los aspectos económicos de conformidad a lo siguiente:
1. La evaluación de las proposiciones económicas se realizará comparando entre sí, todas las condiciones ofrecidas por los distintos licitantes, elaborándose para tal efecto la tabla comparativa de cotizaciones respectivas.
- 22.3. En caso de existir un solo licitante que cumpla con las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y que oferte la partida única, se compararán todas las condiciones ofrecidas con el estudio de mercado lo que determinará si los montos ofertados están dentro de los precios aceptables para la Convocante conforme a la suficiencia presupuestal con que cuente **el área solicitante**.
- 22.4. Cuando evaluadas las proposiciones resultase que dos o más satisfacen los requerimientos de las bases, se dará preferencia al licitante del Estado del Morelos de acuerdo con lo establecido por el artículo 43 de la Ley Sobre Adquisiciones Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.
- 22.5. La Convocante podrá realizar las acciones que considere conveniente o apropiadas para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, así como, el de contar con asesoría especializada para la elaboración del mismo, que se integrará al Dictamen a que se refiere el punto **22.1**.

## 23. Del acto de fallo

- 23.1. El fallo de la licitación será comunicado en el lugar, fecha y hora que señala el punto **6.1**. de las bases de acuerdo a lo que establece el Artículo 42 fracción V de la Ley, se levantará el acta correspondiente, será firmada por cada uno de los asistentes que así quisieran hacerlo, a los que se les entregará copia de la misma, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido para efectos de notificación.
- 23.2. La firma del contrato respectivo entre el Gobierno del Estado y el o los licitantes adjudicados se llevará a cabo **dentro de los diez días hábiles** contados a partir de la fecha en que se hubiere

notificado al licitante el fallo, por lo que él o los licitantes adjudicados deberán de entregar en un plazo máximo de **un día hábil** posterior a la notificación del Fallo la siguiente documentación, con la finalidad de realizar por parte de la Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos, el contrato respectivo en tiempo y forma:

- a) Acta Constitutiva
- b) Poder Notarial
- c) Reformas del Acta Constitutiva (en caso de que existan)
- d) Comprobante de domicilio reciente
- e) R.F.C.
- f) Inscripción ante el IMSS, no mayor a 30 días naturales
- g) Constancia de situación fiscal del INFONAVIT., no mayor a 30 días naturales
- h) Presentar documento validado en el que conste el cumplimiento de sus obligaciones fiscales ante el SAT, no mayor a 30 días naturales.
- i) Identificación oficial de quien suscribe el contrato (IFE, INE, cedula profesional, pasaporte vigente, etc.).
- j) Fianza: garantía relativa al **cumplimiento del contrato**.

#### 24. Causas o motivos de desechamiento de las proposiciones.

24.1. Se dará por descalificado al o los licitantes que incurran en cualquiera de los siguientes casos:

- A) Si no se cumple con todos los términos y requisitos especificados en las bases que contiene esta licitación, o cuando las propuestas sean omisas en cuanto a una parte o la totalidad de los documentos que se hayan señalado en las bases de esta licitación, de acuerdo a lo señalado por el Artículo 40, fracción IV y 42 fracción II de la Ley.
- B) Si se comprueba que tiene acuerdo con otros licitantes para elevar los precios de los servicios objeto de esta licitación o de cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- C) Si la información proporcionada por el licitante participante, se comprueba que no es verídica o,
- D) Por cualquier violación de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, y su Reglamento, a estas bases y a los acuerdos de la junta de aclaración de bases de esta Licitación Pública Nacional, así como a las demás disposiciones legales vigentes en el Estado.

### CAPITULO CUARTO.- DE LAS GARANTÍAS LEGALES Y LOS CONTRATOS.

#### 25. De las Garantías Legales.

25.1. De acuerdo al artículo 75, fracción I de la Ley las garantías relativas a la **Seriedad de las Proposiciones económicas** deberán de constituirse en pesos por un importe del **5% (cinco por ciento)** del monto total de la propuesta económica, incluyendo el impuesto al valor agregado mediante; fianza expedida por una Institución Mexicana de **Fianzas autorizada** a favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos o **billete de depósito** ante la Tesorería

General del Estado, todos en favor del **Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos** la cual deberá ser anexada en el sobre de propuesta económica.

- 25.2. Esta garantía de seriedad de las proposiciones tendrá una vigencia de **90 días naturales**, posteriores a la fecha de apertura de propuestas.
- 25.3. Las garantías de seriedad de las proposiciones se devolverán a los licitantes no adjudicados después de **treinta días naturales**, posteriores a la comunicación del fallo, excepto la garantía presentada por el licitante adjudicado o adjudicados.
- 25.4. En caso de que los licitantes que no hayan resultado adjudicados, no soliciten la devolución de las garantías presentadas para el sostenimiento de proposiciones, dentro de un plazo que establece el punto **25.3**, dichos documentos pasaran a formar parte del expediente de la licitación en calidad de cancelados.
- 25.5. La garantía relativa al **cumplimiento del contrato**, deberá constituirse por el licitante adjudicado, mediante fianza expedida por una Institución Mexicana de Fianzas autorizada, en favor de **Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos**, por el **20% (veinte por ciento)** del monto total del contrato con el impuesto al valor agregado incluido, la que estará vigente hasta el cumplimiento del contrato respectivo a total satisfacción del área solicitante. Debiendo en caso necesario realizar las actualizaciones o endosos respectivos, misma que deberá ser entregada a más tardar a la firma del contrato, como lo señala el Artículo 75, Fracción III, de la Ley.
- 25.6. La garantía de cumplimiento de contrato deberá prever como mínimo las siguientes declaraciones expresas:
  - a) Que la fianza se otorga atendiendo a todas las disposiciones pactadas contenidas en el contrato;
  - b) Que para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del **PODER EJECUTIVO**;
  - c) Que la fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, salvo que las partes se otorguen el finiquito, y;
  - d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en, la **Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas**, hacer efectivas las fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

La aceptación de la institución afianzadora de admitir prórroga o modificación a los términos contractuales originalmente pactados y los supuestos de suspensión o interrupción de entrega de **"LOS SERVICIOS"**, sin que por ello se requiera previa notificación alguna a la afianzadora o se entienda que ha mediado novación, además de responder por su fiado de todas las obligaciones contraídas y resarcir ante cualquier incumplimiento directo o indirecto de **"EL PROVEEDOR"**, incluidos los daños y perjuicios que se ocasionen a **"EL PODER EJECUTIVO"** o a terceros con motivo de las omisiones imputables a **"EL PROVEEDOR"**.

En la garantía, la institución afianzadora deberá señalar expresamente su renuncia a los beneficios de orden, excusión y preferencia y someterse al procedimiento administrativo de conformidad a la normatividad aplicable en la materia, para hacer efectivas las garantías cuando se otorguen a favor de cualquier orden de Gobierno.

## 26 Del Contrato.

- 26.1 En términos de lo que establece el artículo 40, fracción XXIX de la Ley, a las bases se adjunta el modelo de Contrato, (**Anexo 3**) que se propone celebrar entre el Poder Ejecutivo y el licitante o licitantes que resulten adjudicados.
- 26.2 El Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, celebrará con el licitante ganador un **contrato abierto** que cumpla con los requisitos del artículo 60 y 66 de la Ley así como el 59 del Reglamento, en el que se deberá establecer la **cantidad mínima y máxima de raciones**, por ningún motivo se podrá solicitar incremento a los precios consignados en las proposiciones presentadas y deberán ser fijos durante la vigencia del contrato.
- 26.3 Los licitantes proponentes y en su caso el ganador, deberán tramitar todos los documentos relacionados a esta licitación para formalizar el contrato en las oficinas de la Convocante señaladas en el punto **2.1**.
- 26.4 Como lo establece el artículo 44, 45 y 62 de la Ley, el **contrato** se suscribirá con el licitante adjudicado a más tardar **diez días hábiles** contados a partir de la notificación del fallo en las oficinas a que se refiere el punto **2.1**., siendo obligación del licitante adjudicado presentarse a formalizarlo.
- 26.5 El licitante adjudicado que por causas imputables al mismo, no lleve a cabo la formalización del contrato respectivo en los términos precisados, perderá en beneficio del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos la garantía constituida. En este caso la Convocante, procederá a adjudicar el contrato al licitante siguiente, con la debida aceptación de sostenimiento de su oferta, en términos del artículo 62 de la ley en la materia, con la autorización del Comité respectivo.

## 27 De las modificaciones al Contrato.

- 27.1 La contratante, excepcionalmente y por razones fundadas y motivadas durante el suministro podrá solicitar el incremento de las cantidades del **servicio** establecidos originalmente, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en conjunto el **20%** del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos, el precio de los servicios sea igual al pactado originalmente y se cuente con la suficiencia presupuestal correspondiente. Las modificaciones deberán formalizarse mediante el convenio modificadorio respectivo, debiendo solicitar al proveedor la modificación de la fianza de cumplimiento del contrato. De conformidad con lo previsto en los artículos 68 primer párrafo de la Ley y 63 del Reglamento.

## 28 Pena por incumplimiento

- 28.1 En caso de incumplimiento en la entrega de los servicios o incumplimiento a cualquiera de sus obligaciones, el licitante adjudicado se hará acreedor a una pena convencional del **0.3%** por cada día natural de incumplimiento, conforme al oficio **SA/DGPAC/199/2021**, girado por la **Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos**, calculado sobre el importe total de la entrega incumplida, de tal manera que el monto máximo de la pena será aquel que iguale el importe de la garantía de cumplimiento del contrato presentada, pena que deberá ser depositada en las oficinas de la Coordinación de Política de Ingresos.

## 29 Rescisión de los contratos.

- 29.1 De acuerdo a lo establecido por los artículos 77, 78 fracción IV, párrafo VI de la Ley, se podrán rescindir los contratos y convenios modificatorios correspondientes, en los casos en que el licitante adjudicado falte al cumplimiento de los compromisos asumidos formalmente.
- 29.2 En caso de que se rescinda el contrato, se procederá a en términos del artículo 51 fracción IX de la Ley.
- 29.3 Procederá a rescindirse el contrato, cuando concurren causas que afecten el interés general, o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad del **servicio** originalmente contratado y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría un daño o perjuicio patrimonial al estado, sólo procederá cubrir el importe de manera proporcional al bien suministrado y de los gastos e inversiones no recuperables hechos por el licitante adjudicado, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el Contrato que se trate;

### 30 Condiciones de pago y precio.

- 30.1 En términos del artículo 67 de la Ley, el licitante adjudicado deberá entregar en el **área técnica**, original de la factura con el sello de recibido o en su caso, por el personal facultado por el Ejecutivo, y recibo correspondiente, para que la **Tesorería General del Estado**, adscrita a la **Secretaría de Hacienda**, programe el pago correspondiente.
- 30.2 El pago será mediante la Tesorería General del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, posterior a mes vencido del servicio y el monto a pagar derivará del conteo total de raciones (desayuno, comida y cena) mensuales, dividido entre 3, el resultado será las raciones mensuales consumidas y a entera satisfacción del **área técnica**, y a la entrega de la respectiva factura sin errores en importes y escritura.
- 30.3 **Se realizarán pagos a mes vencido a los 15 días hábiles** posteriores a la entrega de la respectiva factura previa revisión y autorización del **área técnica**, mediante transferencia bancaria a través de la Tesorería General del Estado, estando a cargo del proveedor la comisión o el cobro correspondiente.
- 30.4 Los precios pactados en los contratos permanecerán fijos hasta el término del cumplimiento del mismo.

### 31 Del anticipo.

- 31.1 En esta licitación no se otorgará anticipo.

## CAPÍTULO QUINTO.- DE LA LICITACIÓN DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.

### 32 Licitación desierta

- 32.1 La Convocante en términos del artículo 46 de la Ley procederá a declarar desierta la licitación cuando:
- A) Al término del período establecido para la venta de bases, no se haya registrado ningún proveedor interesado en participar;
  - B) Ningún Licitante se presente al acto de presentación de propuestas;

- C) Ninguna de las propuestas presentadas reúnan los requisitos de las bases de licitación o;
  - D) Los precios no fueren aceptables para la convocante. En tal caso, se incluirá en el dictamen de fallo, los resultados de la investigación realizada para tal determinación.
- 32.2 En el caso de que la licitación se declare desierta, la Convocante procederá conforme a las disposiciones legales aplicables, para lo cual se levantará el acta correspondiente y se procederá conforme a lo que establece el Artículo 46, párrafo segundo de la Ley.

### 33 Cancelación de la licitación.

- 33.1 Se podrá cancelar una licitación, partidas o conceptos incluidos en estas, por casos fortuitos, fuerza mayor, por circunstancias justificadas que provoquen la extinción de la necesidad para contratar el **servicio**, que de continuarse con el procedimiento se pudiere ocasionar un daño o perjuicio a la convocante o al erario público estatal, o en su caso, se transfieran los recursos públicos destinados al pago del **servicio** materia de la licitación.
- 33.2 En caso de cancelación y conforme al artículo 40 fracción XXIII de la Ley, sólo procederá cubrir el importe de manera proporcional al **servicio** suministrado o servicio brindado y de los gastos e inversiones no recuperables hechos por los Proveedores, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el Contrato que se trate.
- 33.3 Cuando se cancele la licitación, se notificará por escrito a todos los licitantes.

### 34 Suspensión temporal de una licitación.

- 34.1 Se podrá suspender una licitación en forma temporal por las siguientes razones:
- A) Por instrucción expresa de la Secretaría de la Contraloría, o;
  - B) Cuando ocurran irregularidades graves (naturales, físicas o sociales) que no hagan posible continuar con el procedimiento.
- 34.2 Para estos casos la Convocante notificará por escrito a todos los participantes dicha situación. En caso de que la suspensión ocurra cuando las proposiciones se hubieran entregado, éstas quedarán en custodia de la Convocante conforme a las recomendaciones que realice la Secretaría de la Contraloría. Si desaparecen las causas que hubiesen motivado la suspensión temporal de una licitación, se reanudará la misma previo aviso a los Licitantes que puedan seguir participando en la etapa del proceso en la cual se encuentre la suspensión.

## CAPÍTULO SEXTO.- SANCIONES.

### 35 Sanciones.

- 35.1 La Secretaría de la Contraloría del Estado podrá aplicar las siguientes sanciones previstas en el artículo 98 de la Ley Sobre Adquisiciones Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; a los participantes que se hagan acreedores, dependiendo la etapa de la licitación.

- 35.2 Se harán efectivas las fianzas relativas al **sostenimiento de proposiciones cuando**:
- a) Los participantes no sostengan sus proposiciones, o se retiren del acto de presentación y apertura de proposiciones sin que previamente hayan sido descalificados.
  - b) El Licitante adjudicado que retire sus proposiciones después de la comunicación del fallo.
  - c) El licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento correspondiente en la fecha convenida o;
  - d) El participante adjudicado que no firme el contrato o convenio correspondiente en el tiempo estipulado.
- 35.3 Se harán efectivas las fianzas relativas al **cumplimiento del contrato** o convenio, en términos de la Ley, cuando se presente cualquiera de los casos siguientes casos:
- a) Cuando el **servicio** no haya sido entregada en el tiempo convenido.
  - b) Cuando el Licitante Adjudicado deje de cumplir con cualquier requisito estipulado en las presentes bases y/o el contrato;
  - c) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda a los licitantes, para corregir las causas de los rechazos que, en su caso, se efectúen y no hayan sido corregidas a satisfacción del Área Solicitante o;
  - d) Por incumplimiento a las obligaciones adquiridas en el pedido o contrato celebrado.

### 36 Inconformidades y controversias.

- 36.1 En los términos que establece el Capítulo II de la Ley, los Licitantes podrán inconformarse ante la Secretaría de la Contraloría, por actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto de la Ley. **El domicilio de la Secretaría de la Contraloría del Estado es calle Leyva Numero 11, Edificio Mina, centro de Cuernavaca, Morelos. C.P. 62000**
- 36.2 Las inconformidades se presentarán por escrito, en donde el promovente deberá manifestar, bajo protesta de decir verdad, los hechos que le consten relativos al acto o actos que aduce son irregulares y acompañar la documentación que sustente su petición, dentro de los 10 días hábiles siguientes en que surja el acto motivo de la reclamación, conforme a las hipótesis señaladas en el artículo 105 de la Ley.
- 36.3 Las controversias que se susciten con motivo de la prestación del **servicio**, objeto de esta licitación, se resolverán con apego a lo previsto en las disposiciones de carácter legal aplicables, por lo que toda estipulación contractual en contrario no surtirá efecto legal alguno.
- 36.4 La declaración de hechos falsos se sancionará conforme a las disposiciones legales aplicables.

Cuernavaca, Morelos, a 06 de mayo de 2021.

LA CONVOCANTE

  
C. EFRÉN HERNÁNDEZ MONDRAGÓN  
DIRECTOR GENERAL DE PROCESOS PARA LA ADJUDICACIÓN  
DE CONTRATOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

### ANEXO TECNICO 1

CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL CONSUMO HUMANO Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA COMISION ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, CON REDUCCIÓN DE PLAZOS.

*Contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, con reducción de plazos, destinado a cubrir las necesidades alimenticias en los Centros Penitenciarios del Estado de Morelos a los PPL (Personas Privadas de la Libertad), custodios y personal administrativo de dichos Centros, con las siguientes cantidades mínimas y máximas:*

CONCEPTO	RACIONES MINIMAS A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2021	RACIONES MAXIMAS A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2021
RACION CALIENTE		
Desayuno	749,428	877,828
Comida	749,428	877,828
Cena	749,428	877,828
<b>Total</b>	<b>2,248,284</b>	<b>2,633,484</b>
RACION SECA	30,174	34,668
DIETAS ESPECIALES	118,984	133,108

#### 1. CENTROS PENITENCIARIOS DONDE SE RELIZARA EL SERVICIO

	Sistema Penitenciario	Domicilio
1	Cereso Morelos varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
2	Cereso Morelos femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
3	Centro de Ejecución de medidas para Adolescentes (CEMPLA)	Carretera Federal Alpuyecá-Miacatlan Km. 4 Alpuyecá, Xochitepec, Morelos C.P. 62790
4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900



5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744
6	Centro Penitenciario de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930

## 2. DE LAS PORCIONES Y MENUS

### PORCIONES DEL MENÚ PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD PPL

SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJE (En crudo)
DESAYUNO:	Bebida caliente ( té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 grs. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 030 gr Antojitos 2 piezas Tacos 3 piezas Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	.050 gr.
	Tortilla según menú	150grs.
COMIDA:	Sopa /Frijoles	110 gr./240 ml.
	Plato fuerte	Cerdo sin hueso 100 gr. Cerdo con hueso 150 gr. Pechuga sin hueso 100 gr. Pierna y muslo 170 gr. Maciza 100 gr Res con hueso 150 gr. Menudo de res 150 gr
	Guarnición	Verduras 080 gr (Calabaza, zanahoria, chayotes, ejotes, col blanca, nopales, papa)
	Postre según menú (Del diario)	1 pza.
	Bebida	250 ml.
	Tortilla	180 grs.
CENA:	Bebida caliente ( té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 grs. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 030 gr. Antojitos 2 piezas Tacos 3 piezas Incluyen guarnición 080 gr.



MORELOS

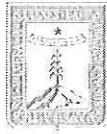
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	Frijoles según menú	240 ml.
	Tortillas según menú	150 gr.
	Pan dulce	1 pza.

➤ MENU CICLICO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD PPL

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 1		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	HUEVO CON EJOTE	CHICHARRON EN SALSA VERDE	HUEVO DURO	CHILAQUILES VERDES	RAJAS CON QUESO	HUEVO A LA MEXICANA	ALAMBRE DE CARNES FRIAS
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	CEMA Y QUESO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ CON ZANAHORIA	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ CUBANO	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ ROJO	FRIJOLES CALDOSOS
	PLATO FUERTE	ALBODIGA EN CHIPOTLE	POLLO EN SALSA VERDE PZA	PESCADO A LA VERACRUZANA	POZOLE	FAJTAS DE POLLO CON PAPAS	ALAMBRE MIXTO	CALDO TLALPEÑO DE POLLO
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
	POSTRE	GALLETA SANDWICH MARIA CON CAJETA		BOCADIN		ALEGRIA		MUEGANO
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	CHORIZO EN SALSA MEXICANA	HUEVOS CON JAMON	PAPAS CON JAMON	SALCHICHA EN CUBOS	CHILAQUILES DE MOLE	FRIJOLES CON CHICHARRON	TACOS DE PAPA LECHUGA Y QUESO
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	CREMA Y QUESO	TORTILLA DE MAIZ	SALSA MEXICANA	N/A
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

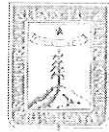
PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 2		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	HUEVO EN SALSA	PAPAS CON ESPINACA	QUESO EN CHILE AJO	HUEVO EN JITOMATE	CHILAQUILES ROJOS	ALAMBRE DE CARNES FRIAS	HUEVO EN SALSA ROJA
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TELERA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	ARROZ A LA MEXICANA	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	FRIJOLES CALDOSOS
	PLATO FUERTE	MOLIDA EN MORITA	TORTA DE PAPA	TORTITAS DE POLLO	POZOLE	POLLO EN ADOBO	PICADILLO DE RES	ALBONDIGAS EN SALSA VERDE
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR



	POSTRE		TAMBORINDO		BARRA DE CEREALQ		BOCADIN	
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	ENFRIJOLADAS	PARRILLADA DE CARNES FRIAS	HUEVOS A LA MEXICANA	CHORIZO CON RAJAS DE POBLANO	FRIJOLES CHARROS	TINGA DE JAMÓN	CALABACITAS POBLANAS
	COMPLEMENTO	N/A	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 3		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	SALCHICHAS A LA DIABLA	JAMON DE PAVO EN SALSA VERDE	HUEVO CON RAJAS	CHILAQUILES ROJOS	HUEVO EN SALSA GUAJILLO	CHICHARRON EN SALSA ROJA	TORTITAS DE REQUESON EN SALSA
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TELERA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	ARROZ VERDE	FRIJOLES CALDOSOS	MACARRON CON MANTEQUILLA	ARROZ AMARILLO	FIRJOLES MOLIDOS	ARROZ VERDE	FRIJOLES CALDOSOS
	PLATO FUERTE	POLLO EN SALSA ROJA	CHILE RELLENO DE CALABAZAS	TORTITAS DE PAPA CON JAMON	POZOLE	PICADILLO MIXTO	PACHOLA EN SALSA PASILLA	ALAMBRE DE JAMON
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	POSTRE	TOTIS		MUEGANO		ALEGRIA		BOCADIN
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	NOPALES CON QUESO EN SALSA CHIPOTLE	EJOTES CON HUEVO	MORTADELA EN SALSA ROJA	RAJAS CON LONGANIZA	SALCHICHAS EN SALSA VERDE	PAPAS CON JAMON EN SALSA GUAJILLO	HUEVOS CON NOPALES
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	ENSALADA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 4		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	CHILAQUILES VERDES	HUEVO EN SALSA	LONGANIZA CON PAPAS	RAJAS CON QUESO	HUEVOS AL ALBAÑIL	HUEVO EN SALSA	ENSALADA RUSA
	COMPLEMENTO	TELERA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	ARROZ BLANCO	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ CON ZANAHORIA	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ ROJO	FRIJOLES CALDOSOS	ESPAGUETTI ITALIANO



	PLATO FUERTE	ALBONDIGAS EN SALSA ROJA	POLLO EN MOLE ROJO	ALAMBRE MIXTO	POZOLE DE CERDO	PAPA CON JAMON	FAJITAS DE POLLO CON CHAMPIÑONES	RAJAS CON PAPAS
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	POSTRE	PULPARINDO		BARRA DE AVENA		ALEGRIA		BARRA DE CEREALQ
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	SALCHICHA A LA BBQ CON PAPAS	VERDURAS A LA MANTEQUILLA CON TOCINO Y QUESO	SALCHICHAS CON RAJAS DE POBLANO	HUEVOS REVUELTOS CON PAPAS Y RAJAS	TACOS DORADOS DE PAPA	HUEVOS EN CHILE PASILLA	TORTA DE PAPA
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	QUESO Y CREMA	N/A	SALSA MEXICANA
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

➤ PORCIONES DEL MENU DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJE (En crudo)
DESAYUNO:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Pollo con hueso 120 gr. Atún 050 gr. Huevo 2 piezas Embutidos 100 grs. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 030 gr. Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	030 gr
	Tortilla según menú	150 grs.
COMIDA:	Sopa seca/Frijol	110 gr./240 ml.
	Plato fuerte	Res sin hueso 120 gr. Res con hueso 180 gr. Cerdo sin hueso 120 gr. Cerdo con hueso 180 gr. Pechuga sin hueso 100 gr. Pierna / muslo 200 gr.
	Guarnición	080 gr.
	Postre según menú (Del diario)	1 pza.
	Bebida	250 ml.
	Tortilla	180 gr.
CENA:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Yogurt 150 gr Fruta picada 200 gr Fruta 2 piezas Antojitos 3 piezas Huevo 2 piezas
	Tortillas según menú	150 grs.
	Pan dulce	1 pza.

➤ MENÚ CICLICO DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 1		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Té	Café Negro	Atole de Sabor	Té	Té	Café Negro	Atole de Sabor
	PLATO FUERTE	Chicharon en salsa verde	Huevos Revueltos	Salchichas guisadas a la mexicana	Longaniza frita con rajas de chile y papa picada	Ensalada rusa con pollo	Atún con verduras	Huevo en salsa
	GUARNICION	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tostadas	Tostadas	Tortillas
	COMPLEMENTO	Melón	Sandía	Coctel de frutas	Papaya	Coctel de frutas	Melón	Sandía
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Arroz blanco con Verdura	Frijoles de la olla	Espagueti rojo	Arroz rojo Verdura	Frijoles de la olla	Arroz blanco	Frijoles de la olla
	PLATO FUERTE	Cerdo en salsa verde	Pollo en adobo	Tortitas de pollo en salsa	Tacos Dorados (3)	Recorte de Chuleta ahumada	Clemole de Pollo rojo	Cerdo en chile quemado
	GUARNICION	Calabazas y nopales	Papas y lechuga	Calabazas	Lechuga, crema, Queso, Salsa	Lechuga, col y limón	Chayote y zanahoria	Calabazas
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	No aplica	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre	Postre			Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Malteada de chocolate	Yogurt	Atole de avena con leche	Malteada de fresa	Yogurt	Té	Arroz con leche
	PLATO FUERTE	Una rebanada de Fruta de Temporada	Una rebanada de Fruta de Temporada	Huevo en salsa pasilla	Una rebanada de Fruta de Temporada	Duraznos en almíbar	Tacos dorados de papa	Fruta De Temporada
	GUARNICIÓN			Tortillas			Lechuga, crema y queso	
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIA DE LA SEMANA						
SEMANA 2		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Té	Café de Olla	Atole de Sabor	Té	Té	Café de Olla	Atole de Sabor
	PLATO FUERTE	Alambre de Pollo	Huevos revueltos	Chilaquiles rojos con Pollo	Papas con rajas y crema	Queso panela asado en salsa de jitomate	Huevos con Verdura	Sopes de chorizo y frijol
	GUARNICION	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Crema y queso	frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Lechuga y queso rayado
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Frijoles refritos	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Salsa verde



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Fruta de Temporada
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla
	PLATO FUERTE	Pollo en pipián rojo	Cerdo en salsa verde	Recorte de Chuleta de cerdo	Res al albañil	Pollo a la BBQ	Albóndigas Praelaboradas en chile chipotle	Pollo a la norteña
	GUARNICION	Calabaza	Nopales	Ensalada de lechuga y jícama	Calabazas picadas	Puré de Papa	Calabazas	Rodajas de papa
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre	Postre			Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Malteada de chocolate	Malteada de fresa	Café negro	Leche con chocolate	Arroz con leche
	PLATO FUERTE	Fruta de temporada	Yogurt con Fruta de Temporada	Huevos a la mexicana	Una rebanada de Fruta de Temporada	Quesadillas de pollo	Fruta de Temporada	Sándwich de jamón y queso
	GUARNICIÓN			Tortillas		Crema, queso y Salsa		
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 3		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de fresa	Té	Té	Café negro	Té
	PLATO FUERTE	Tortitas de pollo en salsa roja	Huevos en salsa verde	Atún a la mexicana	Salchicha en chipotle.	Huevo con Verdura	Calabacitas con grano de elote y rajas	Chicharrón Salsa Roja
	GUARNICION	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Chiles y cilantro picado	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Rebanada de queso panela	Frijoles Refritos
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Galletas saladas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Fruta de Temporada
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Sopa de Pasta	Frijoles de la olla	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla	Espagueti al limón	Frijoles de la olla	Pasta Fría con crema
	PLATO FUERTE	Torta de papa con	Pollo empanizado	Cerdo al horno	Pollo a la cacerola	Res en salsa verde	Nuggets de pollo	Pollo en salsa ranchera
	GUARNICION	Salsa de chile de árbol	Ensalada de pepinos	Papas	Zanahoria y papas en rodajas	calabacitas	Ensalada de lechuga y rábano	Papas en cubo
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre				Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Malteada de chocolate	Té	Yogurt	Arroz con leche	Atole de Sabor
	PLATO FUERTE	Fruta de temporada	Yogurt con Fruta de Temporada	Huevos a la mexicana	Huevos Revueltos	Rebanada de Fruta de Temporada	Sincronizadas	Torta de salchicha

	GUARNICIÓN			Tortillas	Tortillas		Pico de gallo	Chiles en vinagre
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 4		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Atole de chocolate	Café Negro	Atole de Sabor	Arroz con leche	Té	Café de Olla	Té
	PLATO FUERTE	Huevos con nopal	Consomé de pollo	Salchicha a la polaca	Calabacitas empanizadas	Tortitas de atún	Huevos al albañil	Lentejas
	GUARNICION	Frijoles refritos	Chile serrano cilantro picado y limón	Col blanca y tocino	Queso amarillo y lechuga	Frijoles refritos	Cubos de jamón	Salchicha y tocino frito
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Fruta de Temporada
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Arroz blanco con Verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo	Arroz blanco con Verdura	Frijoles de la olla	Espagueti a la crema	Frijoles de la olla
	PLATO FUERTE	Puchero de res	Cerdo entomatalado	Pollo en mole poblano	Pescado rebosado	Pollo en salsa de morita	Albóndigas en salsa morita	Cerdo encebollado
	GUARNICION	Chayote, ejote y zanahoria	Papa	No aplica	Ensalada de lechuga y pepino	Papas en cubos	Calabacitas	Chiles toreados
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre				Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Atole de Sabor	Leche	Malteada de chocolate	Té	Yogurt	Arroz con leche	Café negro
	PLATO FUERTE	Ensalada de nopales con queso	Rebanada de Fruta de Temporada	Pera	Salchichas con rajitas de poblano	Duraznos en almibar	Fruta de Temporada	Banderillas
	GUARNICIÓN	Tortillas	Cereal azucarado	Postre	Tortillas	Uva pasa	Postre	Ensalada de jícama y lechuga
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

NOTA: EN EL CASO DEL CERESO VARONIL POR OPERACIÓN SE ELIMINAN DE LOS MENÚS TORTAS, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS.

### 3. DE LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS

#### RENGLON 1 (RACIONES CALIENTES)

	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	2770	2980	2770	2980	2770	2980
CERESO FEMENIL	109	120	109	120	109	120
CUAUTLA	228	470	228	470	228	470
CEMPLA	100	110	100	110	100	110

JONACATEPEC	50	52	50	52	50	52
JOJUTLA	245	370	245	370	245	370
TOTAL	3502	4102	3502	4102	3502	4102

## RENGLON 2 (RACIONES SECAS)

RACIONES SECAS CONSUMO (DIARIO)		
SE DEBERA CONTEMPLAR PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD Y CUSTODIA QUE REALICE TRASLADOS DE PPL. LA RACION SECA INCLUYE: GUIADO SOLIDO, FRUTA DE TEMPORADA, JUGO DE 500 ML, DULCE, TORTILLAS O PAN.		
CENTRO	RACION SECA	
	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	85	98
CERESO FEMENIL	16	17
CUAUTLA	6	9
CEMPLA	5	5
JONACATEPEC	20	22
JOJUTLA	9	11
TOTAL	141	158

## RENGLON 3 (DIETAS ESPECIALES)

DIETAS ESPECIALES ( DIARIAS)		
CENTRO	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	372	420
CERESO FEMENIL	48	60
CUAUTLA	36	38
CEMPLA	28	30
JONACATEPEC	24	24
JOJUTLA	48	50
TOTAL	556	622

RACIONES CALIENTES DIARIAS ( DIARIAS)		
CENTRO	MINIMOS	MAXIMOS
DESAYUNO	3,502	4,102
COMIDA	3,502	4,102
CENA	3,502	4,102
TOTAL	10,506	12,306

RACIONES SECAS DIARIAS	MINIMOS	MAXIMOS
	141	158

DIETAS ESPECIALES DIARIAS	MINIMOS	MAXIMOS
	556	622

### 4. DE LAS CARACTERISTICAS OPTIMAS DEL SERVICIO

- Los alimentos, deberán ser servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el prestador del



servicio se obliga a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.

- El agua de sabor deberá elaborarse con fruta natural de temporada
- Es necesario garantizar que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboraran las raciones alimenticias requeridas, cumplan con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

PRODUCTO/DESCRIPCIÓN				
ACEITE DE SOYA	ELOTE EN GRANO	SALSA ROJA PICANTE CONC	CEBOLLA CAMBRAY	TOMATE VERDE LIMPIO
ACEITUNA S/H	FECULA MAIZ CAJETA	SALSA VERDE ASADA CONC	CHAYOTE SIN ESPINAS	VERDOLAGA
ADEREZO MAYONESA	FECULA MAIZ FRESA	SARDINA EN TOMATE	CHILE ANCHO PRIMERA	ZAN AHORIA LEÑA
ALEGRIA DE AMARANTO	FECULA MAIZ NUEZ	SOPA PASTA ESTRELLA	CHILE CUARESMEÑO	CREMA ENTERA
ALUBIA	FECULA MAIZ PIÑA	SOPA PASTA FIDEO PRECOR	CHILE DE ARBOL SECO	MANTEQUILLA SIN SAL
ARROZ SUPER EXTRA	FECULA MAIZ VAINILLA	SOPA PASTA ESPAGUETI	CHILE DE ARBOL VERDE	MARGARINA
ATÚN EN ACEITE	FORMULA LACTEA	TOSTADAS PLANAS	CHILE DE ARBOL O GUERO	QUESO AMARILLO
AZUCAR ESTÁNDAR	GALLETAS SALADAS	VINAGRE BLANCO	CHILE SECO CHIPOTLE PRIMERA	QUESO MOZARELA
BOCADIN	GARBANZO	BISTEC DE RES	CHILE SECO GUAJILLO PRIMERA	QUESO PANELA
CAFÉ TOSTADO MOLIDO	GELATINA AGUA LIMON	CABEZA DE CERDO	CHILE SERRANO	REQUESON
CANELA PRIMERA	GELATINA AGUA PIÑA	CHAMBARETE DE RES C/HUESO	CILANTRO	PAN BLANCO MARINA
CATSUP	GRENETINA EN POLVO	CHAMBARETE DE RES S/HUESO	CLAVO	PAN BOLILLO
CHICHARO	HABA	CHICHARRON DELGADO	COL BLANCA	PAN DE DULCE
CHICARO NATURAL	HARINA DE TRIGO	CHULETA AHUMADA	EJOTE	MASA DE MAIZ
CHILE CHIPOTLE	HUEVO BLANCO	FALDA DE RES	ELOTE FRESCO ENTERO	TORTILLA DE MAIZ
CHILE JALAPEÑO RAJA	LECHE ENTERA	FILETE DE BASA	EPAZOTE	
CHILE SECO CHIPOTLE PRIMERA	LENTEJA	HIGADO DE RES	ESPINACA FRESCA	
CHILE SECO DE ARBOL PRIMERA	MAIZ POZOLERO PRECOCIDO	PANZA DE RES	FLOR DE CALABAZA	
CHILE SECO GUAJILLO PRIMERA	MALVAVISCO MINI	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON PIEL	FLOR DE MANZANILLA	
CHILE SECO MORITA PRIMERA	MAYONESA ESPESA	PULPA DE CERDO	HIERBABUENA	
CHILE SECO PASILLA PRIMERA	MAZAPAN	PULPA DE RES	HIERBAS DE OLOR	
CHOCOLATE EN POLVO	MOLE ROJO	PULPA DE RES EN TROZO	HOJAS DE LAUREL SECO	
COCADA	MOSTAZA	PULPA DE RES MOLIDA	HOJAS DE NARANJO	
COLORANTE VEGETAL AMARILLO	MUEGANO	CHORIZO CANTIMPALO	JICAMA	
COLORANTE VEGETAL VERDE	OREGANO SECO ENTERO GRANEL	JAMON DE PAVO	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	
COMINO MOLIDO GRANEL	PALETA CAJETA	JAMON DE PAVO REBANADO	LECHUGA ROMANA	
CONCENTRADO NARANJA	PALILLOS RED	LONGANIZA	LIMÓN SIN SEMILLA	
CONCENTRADO HORCHATA	PAN INTEGRAL	MORTADELA REBANADA	NOPAL SIN ESPINAS	
CONCENTRADO JAMAICA	PAN MOLIDO	PASTEL DE POLLO	PAPA AMARILLA	
CONCENTRADO MANDARINA	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	SALCHICHA PAVO	PEPINO	



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

CONCENTRADO MANZANA	PIÑA EN ALMIBAR TROZO	TOCINO AHUMADO ENTERO	PEREJIL
CONCENTRADO TAMARINDO	POLVO PIATOLE CHOCOLATE	AJO EN VULVO	PIMIENTO VERDE
CONSOME DE POLLO	POLVO PIATOLE COCO	APIO	PLATANO MACHO
CONSOME DE RES	PURE DE TOMATE CONDIMENTADO	BROCOLI	PORO
DULCE CON CHILE	SAL REFINADA	CALABACITA ITALINA	RABANO CAMBRAY
DULCE DE TAMARINDO C/AZUCAR	SALSA PICANTE	CEBOLLA BLANCA	TE DE LIMON NATURAL

### TABLA DE CADUCIDADES

PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD	CADUCIDAD		
	EN EL REFRIGERADOS	EN EL CONGELADOR	ALMACEN
Abarrotes, Productos de despensa y lácteos	La fecha que indique el artículo	La fecha que indique el artículo	La fecha que indique el artículo
Frescos con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar	
Verduras	3 a 4 días	No congelar	
Cabeza de Cerdo	1 a 2 días		
Chuleta Ahumada	1 a 2 días		
Pulpa de cerdo	1 a 2 días		
Chicharrón delgado	1 a 2 días		
Bistec de res	1 a 2 días		
Chambarete de Res C/hueso	1 a 2 días		
Chambarete de Res S/hueso	1 a 2 días		
Falda de Res	1 a 2 días		
Hígado de Res	1 a 2 días		
Panza de Res	1 a 2 días		
Pulpa de Res	1 a 2 días		
Pulpa de Res en trozo	1 a 2 días		
Pulpa de Res molida	1 a 2 días		
Pierna y muslo de pollo con piel	1 a 2 días		
Filete de Basa	1 a 2 días		
Chorizo Cantimpalo			La fecha que indique el artículo
Jamón de Pavo Rebanado			La fecha que indique el artículo
Jamón de Pavo			La fecha que indique el artículo
Longaniza			La fecha que indique el artículo
Mortadela Rebanada			La fecha que indique el artículo
Pastel de Pollo			La fecha que indique el artículo
Salchicha Pavo			La fecha que indique el artículo
Tocino Ahumado Entero			La fecha que indique el artículo

- El licitante adjudicado deberá cumplir con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciarios.
- El licitante adjudicado deberá contar con una **PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS** de su propiedad.
- El licitante adjudicado deberá acreditar **capacidad** operativa y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **dos contratos de Suministro de alimentación, celebrado con Centros de Readaptación Social CPS** y firmado por representante legal, durante doce meses continuos, vigentes a la presentación de la propuesta y al menos tres contratos vigentes de 36 meses continuos, adjuntando copia simple de un mínimo de tres facturas por contrato.
- El licitante adjudicado deberá acreditar **capacidad** operativa y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **1 contrato de prestación de servicio de alimentación, ración caliente, ración seca y box lunch**, celebrados con centros de readaptación social, y firmados por representante legal, con al menos doce meses continuos vigentes a la presentación de la propuesta, dicho contrato deberá incluir al menos 11 lugares diferentes de prestación de los servicios en un solo estado. Así mismo, deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que correspondan al contrato, demostrando por lo menos 25,000 raciones diarias (desayuno, comida y cena) a personal privado de la libertad "PPL" custodios y administrativos.
- El licitante adjudicado deberá acreditar que cuenta con el buen funcionamiento, manejo y administración de los estándares internacionales en los centros del Sistema Penitenciario, para lo cual deberá de comprobar que participa en la acreditación de la certificación **ACA (Asociación de Correccionales Americanas)**, en los estándares que correspondan. Presentando por lo menos 10 cartas en original y copia simple para cotejo expedidas por el Centros Penitenciarios.
- El licitante adjudicado deberá acreditar que cuenta con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciarios, debiendo comprobar documentos originales o copia certificada y copia simple que acredite por lo menos diez (10) Certificados Distintivos H con una vigencia no mayor a los últimos 6 meses antes de la fecha de presentación de la propuesta.

El licitante adjudicado deberá de cumplir con las siguientes normas y/o certificaciones

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal,	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexar facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.



02	NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA-14001-IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
04	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
05	NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
06	ISO 22000:2005,	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
07	NMX-CC-9001-IMNC-2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.



08	ISO 9001: 2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
09	NMX-CC- 9001-IMNC- 2015 /	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
10	ISO 9001:2015	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
11	NMX-F-CC- 22000- NORMEX- IMNC-2019/	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
12	ISO 22000:2005	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
13	NMX-SAA- 14001- IMNC-2015/	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
14	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de



		alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
15	Norma ISO 45001:2018	Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
16	Norma NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, el alcance del certificado deberá estar relacionado a: Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.
17	Norma ISO 37001:2016	Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.

5. DEL PERSONAL

El personal mínimo con el que deberá contar el licitante adjudicado.

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante
1	Gerente de operación	Título o cédula profesional de Licenciatura o Carrera profesional técnica relacionada con el ramo de alimentos.
5	Gerentes de servicio	
2	Subgerentes de servicio	
1	Chef	
1	Nutriólogo (a)	Título o cédula profesional en la Licenciatura de Nutrición.
		<b>Así mismo debe contar personal de apoyo suficiente para la operatividad en los Centros Penitenciarios.</b>

- El licitante adjudicado deberá contar con personal capacitado y un plan de contingencia durante las 24 horas, los 7 días de la semana, en todos y cada uno de los comedores y puntos de entrega,

así como contar con personal para la entrega de raciones que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.

- El **Licitante adjudicado**, deberá entregar a la Comisión Estatal de Seguridad Pública semestral un análisis bacteriológico del personal y equipo realizado por laboratorio certificado.

El personal del **licitante adjudicado** deberá de cumplir con las siguientes condiciones:

1. Uso de uniforme proporcionado por el **licitante adjudicado**, el cual deberá estar en buenas condiciones, con cubre bocas y redes para el cabello obligatorio;
2. Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción. Según técnica específica para este tipo de servicios;
3. La presentación de todo el personal debe ser pulcra, bañados, afeitado con cabello corto en el caso de los varones, tratándose de mujeres el cabello deberá estar recogido y cubierto completamente, uñas limpias, cortas al ras y sin esmalte.
4. No se permite el uso de joyería.
5. No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible.  
Portar la identificación que le proporcione el licitante adjudicado

#### 6. DE LAS MEJORAS A LOS CENTROS DE TRABAJO

El licitante adjudicado realizará las siguientes mejoras las cuales debe incluir de forma gratuita, el equipo de cocina, y las mejoras en cocina.

ADECUACIONES

CERESO MORELOS (VARONIL Y FEMENIL)

# ADECUACIONES CENTRO PENITENCIARIO DE CUAUTLA



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DETALLE DE ADECUACIONES

Tramos de malla de 0.90 *1.80	Reemplazar malla	2 tramos
1 galón pintura semigloss blanco 1 kit de accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
18 válvulas estufa y 18 perillas metálicas	Mantenimiento preventivo y reemplazar válvulas	1 lote
ACUITY VC150I-M12 Lámpara Capelo para Campanas de Extracción con Guarda para Vapor	Revisar y reparar, proveer luminaria	2 piezas
Cartucho de sedimentos 2 piezas cartucho carbón de 20 *4 lámpara completa uv	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinfectados uv	1 lote
Tarja triple de 2.40 * 0.70 *0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza
1 galón de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
1 mto de vitropiso cronos antiderrapante estructurado de 30*30 cm adhesivo y boquilla	Suministrar piso faltante	1 lote
Plástico para cortina de 8"	Reemplazar plástico	24 mto

## ADECUACIONES

### CENTRO PENITENCIARIO DE JONACATEPEC

#### DETALLE DE ADECUACIONES

Plástico para cortina de 8"	Reemplazar plástico	14 mto
1 galón de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
Gabineta stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos de led	Reemplazar	2 piezas
1 gal de pintura esmalte azul rey 1 kit accesorios para pintar	Retocar pintura	1 lote
9 válvulas estufa 9 perillas metálicas	Mantenimiento preventivo y reemplazar válvulas	1 lote
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20 *4 lámpara completa uv	Reemplazar cartucho de carbón sedimentos y desinfectador uv	1 lote
1 mtr de vitropiso cronos antiderrapante estructurado de 30*30 cm adhesivo y boquilla	Suministrar piso faltante	1 lote
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
1 mto de azulejo blanco de 20*30 adhesivo y boquilla	Suministrar azulejo faltante	1 lote

## ADECUACIONES

### CEMPLA

#### DETALLE DE ADECUACIONES

Bascula digital torrey de 50 kg	Reemplazar	1 pieza
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tarja sencilla de 0.80 * 0.0*0.90	Suministro de tarja sencilla como complemento	1 pieza
Llave mezcladora al piso de 8"	Suministrar llave	1 lote
Focos ahorradores tipo espiral de 26 w	Revisar; reparar y suministrar luminaria	2 piezas
Gabinete stanka 36w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20 *4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón , sedimentos y desinfectador uv	1 lote



Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	reemplazar	2 piezas
---	------------	----------

## ADECUACIONES

### CENTRO PENITENCIARIO DE JOJUTLA

DETALLE DE ADECUACIONES		
Rack de 4 entrepaños en acero inoxidable de 0.70 * 0.40*1.70	Suministrar rack	2 piezas
Tarja tripla de 1.80 * 0.70*0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor de y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
Focos ahorradores tipo espiral de 26 w	Revisar reparar y suministrar luminaria	2 piezas
1 cubeta de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Repintar	1 lote
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20*4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinsectador uv	1 lote
Baño maría a gas de 4 insertos sin guarda estornudos sin deslizador	Demoler las mesas de concreto y suministrar 2 baños marías a gas de 4 insertos cada uno	2 piezas
Tarja triple de 2.40 * 0.70*0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza

La Comisión Estatal de Seguridad Pública proporcionará los espacios en donde se prepararán los alimentos, debiendo el "PROVEEDOR" adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades del SERVICIO, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

- El licitante adjudicado, deberá mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso, el uso normal así como las adecuaciones necesarias; asimismo deberá mantener en excelentes condiciones de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, debiendo reemplazar aquellos que resulten necesarios, así como el otorgar los correspondientes mantenimientos preventivos a cámaras frías, aires acondicionados, sanitarios y en general todo aquello que se encuentre adherido a las instalaciones.

#### 7. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR

- El licitante adjudicado, cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones de cocina, comedores y sanitarias, así como agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos, y para el consumo de personas privadas de la libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar análisis microbiológicos de manera bimestral como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Comisión Estatal de Seguridad Pública.
- Los comedores deberán fumigarse por lo menos una vez al mes, para lo cual el licitante adjudicado deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de Vo.Bo., de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.
- El licitante adjudicado, deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.
- Las raciones requeridas durante operativos emergentes preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, sincronizadas o cualquier otro similar, fruta que genere poco o nada de residuos, como guayaba, manzana, etc., bebida embotellada y jugo). Tratándose de contingencias no previstas, la Coordinación del Sistema Penitenciario,



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

berá realizar el requerimiento al licitante adjudicado, por lo menos con dos horas previas a la hora en que sea necesario servir los alimentos.

"Tarja de tres tinas en acero inoxidable de 2.00 x 0.70 x 0.90 mts.2- Llave mezcladora de tipo al piso de 8" 1 Lote de tubería PVC hidráulica de 1 1/2 "	"Reemplazar por una tarja de tres tinas Suministro e instalación de accesorios y tuberías"	1 pieza
"Congelador horizontal de 25 ft. Imbera "	Reemplazar	1 pieza
18- válvulas estufa, 18-perillas metálicas pasta grafitada	Realizar el mantenimiento preventivo	
"18- válvulas estufa18-perillas metálicas pasta grafitada	Realizar el mantenimiento preventivo	1 lote
ACUITY VC150I-M12 Lámpara Capelo para Campanas de Extracción con Guarda para Vapor	Reemplazar, incluir base	3 pieza
Campana de acero inoxidable de 1.50 x 1.10 x 0.30 mts.	Suministro e instalación de una campana de extracción de vapores	1 pieza
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor y Agua 2 Tubos Led	reemplazo por luminaria led	5 pieza
"3-Galon pintura semi gloss blanco	Resanar y retocar	1 lote
Lavabo con mensulas a muro y llave monomando accesorios	Suministro e instalación	1 lote
Refrigerador exhibición vr-25 marca imbera	reemplazo	1 pieza
Galón de pintura de esmalte azul rey accesorios de pintura	Lijar y repintar	1 lote
Material de herrería	Reemplazar	1 lote
"1 Gal de pintura esmalte azul rey1 Kit accesorios para pintar "	Retocar pintura	1 lote
"2 carros transportadores tipo esquelético fabricado con ptr de 2x2 totalmente en acero 6 rodajas de 8 x 2.5" fijas 6 rodajas giratorias de 8 x 2.5" "	Reemplazar 2 carros y los rodamientos a los equipos en su totalidad	1 lote
carros transportadores tipo esquelético fabricado con ptr de 2x2 totalmente en acero	Suministrar carros	2 piezas
"4 rodajas de 8" fijas 4 rodajas de 8" giratorias "	Reemplazar rodajas	1 lote
"Mesa de apoyo con entrepaño de 2.00 x 0.70 x 0.90 mts.	Sustituir	2 piezas
Mesa con entrepaño	reemplazar	2 piezas
Campana de extracción	reemplazar	1 pieza
Marmita a gas de 320 Lts. Con tapa Mod. M320 Madipsa	reemplazar	2 piezas
Marmitas 1,2,3 y 4 Sarteneta Madipsa de 120 Lts. Mod. S120G	reemplazar	2 piezas
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor Y Agua 2 Tubos Led	Reemplazo total de luminaria	18 piezas
"2 Cubetas de pintura semigloss blanco1 Kit accesorios para pintar "	Repintar muros	1 lote
Llave mono mando de tipo al piso de 4"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tabla tipo tajo de 1.20 x 0.45	Reemplazar tabla tipo tajo	2 piezas
"1 Cubeta de pintura esmalte blanco refrigerador1 kit accesorios para pintar "	Retocar pintura	1 lote
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor Y Agua 2 Tubos Led	Reemplazo total de luminaria	6 piezas
"Bomba de agua 2 hp Filtro y cartucho para carbón Filtro y cartucho para sedimentos	Suministrar equipo faltante	1 lote
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tabla tipo tajo de 2.50.0.50	Reemplazar tabla tipo tajo	1 pieza
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar luminaria	1 pieza



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

Tarja de una tina de 1.20 * 0.90 * 0.90	Demoler 1 mesa de concreto y suministrar 3 tarjas de 1 tina	3 piezas
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar luminaria	7 pieza
Motor monofásico de 1 hp	Suministrar e instalar motor	2 piezas
Horno zuchelli	revisión por medio del personal técnico especializado	1 pieza
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón carbón de 20 * 4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinsectador uv	1 lote
Llave mezcladora al piso de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote

**ATENTAMENTE**

**LIC. JOSUÉ ISRAEL MOLINA DÍAZ**  
**DIRECTOR GENERAL DE CENTROS PENITENCIARIOS**  
**DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO**  
**DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA**



ANEXO 2

FORMATO PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE Y COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE LAS BASES.

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración.
Presente.

(Nombre) \_\_\_\_\_, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en la presente Licitación Pública, a nombre y presentación de: (Persona física o moral) \_\_\_\_\_

N° de Licitación: \_\_\_\_\_
Registro Federal de Contribuyentes: \_\_\_\_\_
Domicilio: \_\_\_\_\_
Calle y Número: \_\_\_\_\_ Colonia: \_\_\_\_\_ Delegación o Municipio: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_ Entidad Federativa: \_\_\_\_\_ Teléfonos: \_\_\_\_\_
Fax: \_\_\_\_\_
Correo electrónico: \_\_\_\_\_

N°. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio la fe de la misma: \_\_\_\_\_

Relación de accionistas:

Apellido Paterno Apellido Materno Nombre

Indicar si existen modificaciones a los estatutos del Acta Constitutiva y de los accionistas(indicar los últimos cambios): \_\_\_\_\_

Descripción del objeto social: \_\_\_\_\_
Nombre del apoderado o representante: \_\_\_\_\_
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades: \_\_\_\_\_
Escritura pública número: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó: \_\_\_\_\_

- Domicilio para oír y recibir notificaciones y todo tipo de documentos

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario

(Firma)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

## ANEXO 3

### MODELO DE CONTRATO

CONTRATO ABIERTO REFERENTE AL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL CONSUMO HUMANO Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA COMISION ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, CON REDUCCIÓN DE PLAZOS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, A TRAVÉS DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LIC. JOSÉ JALIL AHUMADA ABRAHAM, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DE DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL; EL MTRO. JORGE ISRAEL PONCE DE LEÓN BORQUEZ, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DEL SISTEMA PENITENCIARIO, Y EL LIC. JOSUÉ ISRAEL MOLINA DÍAZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE CENTROS PENITENCIARIOS DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO, Y EN REPRESENTACIÓN DE LA CONVOCANTE EL C. EFRÉN HERNÁNDEZ MONDRAGÓN, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE PROCESOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONTRATOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL DENOMINADA \_\_\_\_\_, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR \_\_\_\_\_, EN SU CARÁCTER DE \_\_\_\_\_, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL "PRESTADOR DEL SERVICIO"; Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES"; MISMAS QUE SE SUJETAN AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

#### ANTECEDENTES

I. Con fecha \_\_ de \_\_ de 20\_\_, en la \_\_ Sesión \_\_ del Comité para el Control de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, mediante acuerdo número \_\_\_\_\_, se acordó por unanimidad de votos aprobar las bases de la Licitación Pública Nacional Presencial número \_\_\_\_\_, referente a la contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, con reducción de plazos. El procedimiento de contratación se realiza en los términos solicitados mediante oficio número CES/CDyFI/0780/2021, de fecha 21 de abril de 2021, suscrito por Lic. José Jalil Ahumada Abraham, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Comisión Estatal de Seguridad Pública.

II. A la firma del presente Contrato Abierto se cuenta con los recursos suficientes para el cumplimiento de las obligaciones que se contratan, en términos del oficio número SH/0018/2021, de fecha 06 de enero de 2021, signado por la L.C. y L. en D. Mónica Boggio Tomasaz Merino, en su carácter de Secretaria de Hacienda, mediante el cual informa que se cuenta con recursos estatales para la celebración del presente contrato, aunado al oficio número CES/CDyFI/0723/2021, de fecha 15 de abril del 2021, suscrito por el Lic. José Jalil Ahumada Abraham, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, mediante el cual informa que se cuenta con la suficiencia específica, dentro de la partida presupuestal 2212, para llevar a cabo el presente contrato. Lo anterior de conformidad con lo señalado por el artículo 35 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

III. La Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración área que funge como tramitadora del procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial número \_\_\_\_\_, del cual emanaron las documentales para la realización del presente contrato, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4 fracción IV, 9, 12 fracciones I, VI, VII, IX y XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración.

IV. El presente contrato se adjudicó al "PRESTADOR DEL SERVICIO", con fecha \_\_ de \_\_ de 20\_\_, fecha en que se dio a conocer el fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial, número \_\_\_\_\_, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 5, fracción IX, 33 fracción I, 38 fracción I, 40, 44, 45, 60, 66 y demás relativos y aplicables de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos y los artículos 28 y 57 del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, adjudicado a su favor, por haber cumplido con los requisitos legales, especificaciones técnicas y condiciones económicas benéficas para el Estado.

V. Para efectos del presente contrato se utilizarán los siguientes términos, mismos que tendrán el significado que se indica, los cuales podrán ser utilizados indistintamente en singular o plural, masculino o femenino, así como en género neutro, mayúsculas o minúsculas y en cualquier parte del mismo:

- a) **ÁREA REQUIRENTE**, la Dirección General de Centros Penitenciarios de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, siendo la encargada de emitir las especificaciones del servicio objeto del presente contrato;
- b) **ÁREA SOLICITANTE**, la Comisión Estatal de Seguridad Pública, a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional encargada de solicitar el procedimiento origen del presente contrato;
- c) **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, al Titular de la Dirección General de Centros Penitenciarios, adscrita a la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, siendo la responsable de dar el debido cumplimiento a lo pactado en el presente contrato, así como vigilar la administración del presente contrato, la entrega del servicio y pago en los términos establecidos;
- d) **SERVICIO**, la Contratación Abierta del Servicio de Preparación de Raciones Alimenticias para el Consumo Humano y Suministro de Insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, con reducción de plazos;
- e) **COMISIÓN**, la Comisión Estatal de Seguridad Pública, siendo la encargada de vigilar el cumplimiento del presente contrato;
- f) **LEY**, la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- g) **REGLAMENTO**, al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- h) **RACIONES ALIMENTICIAS**, al desayuno, comida y cena que es suministrado en los Centros Penitenciarios, a los internos, custodios y personal administrativo;
- i) **PAGO**, a la entrega de la cantidad específica de dinero por el cumplimiento del objeto de este contrato, y;
- j) **CONVOCANTE**, a la Dirección General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración, área tramitadora responsable del proceso de adjudicación.

## DECLARACIONES

### I. DECLARA EL "PODER EJECUTIVO" A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES, QUE:

I.1. El Estado de Morelos es una Entidad libre, soberana e independiente que forma parte de la Federación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40, 42 fracción I, 43 y 116 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y el artículo 1° de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos.

El Poder Ejecutivo se deposita en un Gobernador Constitucional y de acuerdo al artículo 74 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos, cuenta con Secretarías de Despacho para la encomienda de las acciones que conduzca a conservar la buena marcha del Estado y en general el auxilio de sus funciones.

I.2. La Comisión Estatal de Seguridad Pública forma parte de la Administración Pública Central del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 3 segundo párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos.

I.3. El Lic. José Jalil Ahumada Abraham, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos del artículo 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, así como los artículos 5, fracción III, 10 fracciones V, XXVI y 16 del Reglamento Interior de la Comisión Estatal de Seguridad Pública.

Y de conformidad a lo establecido en el **ACUERDO DELEGATORIO DE FACULTADES**, publicado en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" número 5868, de fecha 14 de octubre de 2020, a través del cual el Almirante Retirado José Antonio Ortiz Guarneros, en su carácter de Comisionado Estatal de Seguridad Pública, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 74 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos; 3, 9 fracción XV 13 fracción VI, 14 y 35, último párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, autoriza y delega

a la persona Titular de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, la atribución para suscribir los contratos en materia de adquisiciones, contratación de servicios y en general de los procedimientos que comprende el artículo 5 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; su Reglamento y/o normativa aplicable en materia.

I.4. El Maestro Jorge Israel Ponce de León Borquez, en su carácter de Coordinador del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos del artículo 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos; correlacionado con los artículos 1, 5 fracción IV, 8, 10 fracciones V, XXVI y 20 del Reglamento Interior de la Comisión Estatal de Seguridad Pública.

I.5. El Lic. Josué Israel Molina Díaz, en su carácter de Director General de Centros Penitenciarios de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos del artículo 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, aunado a los artículos 1, 5 fracción IV inciso b), 10 fracciones V, XXVI y 22 del Reglamento Interior de la Comisión Estatal de Seguridad Pública.

I.6. El C. Efrén Hernández Mondragón, en su carácter de Director General de Procesos para la Adjudicación de Contratos de la Secretaría de Administración, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos del artículo 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, así como los artículos 4 fracción IV, 9 fracción XVII y 12 fracciones I, IV, VII, IX y XI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración.

Asimismo, suscribe el presente instrumento bajo el estricto sentido de que su figura, no contemplará ninguna responsabilidad de las acciones u omisiones que posteriormente se generen en el cumplimiento del contrato.

I.7. Este contrato, se realiza bajo la responsabilidad de la Dirección General de Centros Penitenciarios de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, quien manifiesta que el servicio contratado, así como el presupuesto afectado para el cumplimiento de las obligaciones contraídas a través del presente instrumento legal, se encuentran previstos en los programas aprobados, siendo necesaria su contratación para el cumplimiento de sus objetivos, por lo cual, es la encargada de emitir las especificaciones técnicas, determinando y evaluando la oferta presentada por el "PRESTADOR DEL SERVICIO", asimismo es la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago, y del seguimiento y administración del presente contrato.

## II. DECLARA EL "PRESTADOR DEL SERVICIO" A TRAVÉS DE SU \_\_\_\_\_, QUE:

II.1. Es una persona moral debidamente constituida de conformidad con la legislación mexicana, lo que acredita en términos de la Escritura Pública Número \_\_\_\_ (\_\_\_\_), de fecha \_\_ de \_\_\_\_ de \_\_, ante la fe del Lic. \_\_\_\_\_, Titular de la Notaría Pública número \_\_\_\_ (\_\_\_\_), con sede en la \_\_\_\_\_, con número de folio mercantil número \_\_\_\_\_, de fecha \_\_ de \_\_\_\_ de \_\_, mediante el cual se inscribió en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de \_\_\_\_\_, por medio de la cual se constituye la empresa denominada \_\_\_\_\_ cuyo objeto social es, entre otros:

•

II.2. A través del testimonio de la Escritura Pública Número \_\_ (\_\_\_\_), de fecha \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_, ante la fe de la Lic. \_\_\_\_\_, Titular de la Notaría número \_\_ (\_\_\_\_) de la Ciudad de \_\_\_\_\_, con número de folio mercantil electrónico número \_\_\_\_, de fecha \_\_ de \_\_\_\_ de \_\_, mediante el cual se inscribió en el Registro Público de \_\_\_\_; mediante la cual se designa como \_\_\_\_ al C. \_\_\_\_\_, a quien se le otorga un poder general para \_\_\_\_\_.

El \_\_\_\_\_ legal manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron otorgadas por parte de su representada, a la fecha no le han sido revocadas ni limitadas y en este acto se identifica con credencial para votar con



fotografía en la cual consta su firma, con número Clave de Elector \_\_\_\_\_, ID MEX \_\_\_\_\_ expedida por el Instituto \_\_\_\_\_ Electoral.

II.3. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad, experiencia profesional y técnica, infraestructura, solvencia económica, organización y elementos suficientes para llevar a cabo fiel y exactamente el cumplimiento del **SERVICIO**, de conformidad con los datos e información verificada mediante los instrumentos jurídicos que han quedado descritos con antelación y en la propuesta técnica adjudicada al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**.

II.4. Para el cumplimiento de su objeto social cuenta con las autorizaciones y registros respectivos, entre los que se encuentran:

- El Registro Federal de Contribuyentes expedido por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con número de clave \_\_\_\_\_.
- El Registro Patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social \_\_\_\_\_.

Bajo protesta de decir verdad, manifiesta estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales, y de seguridad social, así como de cualquier otra obligación requerida ante todo tipo de autoridades y asume las responsabilidades que las mismas le imponen.

II.5. Conoce y asume plenamente las especificaciones técnicas, programas, presupuestos, calendario y demás documentos que señalan el modo y los términos para la prestación del servicio que se contrata, así mismo, asume los procedimientos administrativos y las autorizaciones a que se sujetan los documentos de pago, así como las disposiciones legales y las resoluciones administrativas que norman la celebración y el debido cumplimiento de este acto jurídico.

### III. DECLARAN "LAS PARTES" QUE:

III.1. Se reconocen la personalidad con la que comparecen, se obligan en los términos que se consignan en el presente contrato y manifiestan estar de acuerdo con lo establecido en las bases de la Licitación Pública Nacional Presencial número \_\_\_\_\_, su junta de aclaraciones, las especificaciones técnicas y la propuesta del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, lo anterior mediante la celebración del presente contrato.

III.2. Señalan como sus domicilios para oír y recibir toda clase de notificaciones, avisos, comunicaciones y resoluciones administrativas o judiciales que se produzcan con motivo de este contrato, los siguientes:

Del **"PODER EJECUTIVO"**: El ubicado en Domicilio Conocido S/N Poblado de Atlacholoaya, Mpio. De Xochitepec, Morelos, C.P. 62790.

Del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**: El ubicado en \_\_\_\_\_

Los contratantes se obligan, en el caso de cambiar sus respectivos domicilios, a notificarse mutuamente y por escrito dichos cambios. La omisión en el cumplimiento de esta obligación, traerá como consecuencia la validez de las notificaciones, aún las de carácter judicial que se realicen en los domicilios originalmente señalados.

III.3. El presente contrato, es producto de la buena fe, por lo que no existe dolo, violencia, error, o cualquier otro vicio que pudiera afectar la validez o existencia del mismo, por lo que **"LAS PARTES"** acuerdan sujetarse al tenor de las siguientes:

### CLÁUSULAS:

**PRIMERA. DEL OBJETO.** El objeto del presente contrato es que el **"PODER EJECUTIVO"**, reciba del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** el Servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, destinado a cubrir las necesidades alimenticias en los Centros Penitenciarios del Estado de Morelos a los PPL (Personas

Privadas de la Libertad), custodios y personal administrativo de dichos Centros, con las siguientes cantidades mínimas y máximas:

CONCEPTO	RACIONES MÍNIMAS A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2021	RACIONES MÁXIMAS A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2021
<b>RACIÓN CALIENTE</b>		
Desayuno	749,428	877,828
Comida	749,428	877,828
Cena	749,428	877,828
<b>Total</b>	<b>2,248,284</b>	<b>2,633,484</b>

RACIÓN SECA	30,174	34,668
-------------	--------	--------

DIETAS ESPECIALES	118,984	133,108
-------------------	---------	---------

**1. CENTROS PENITENCIARIOS DONDE SE REALIZARÁ EL SERVICIO**

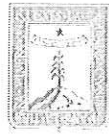
	Sistema Penitenciario	Domicilio
1	Cereso Morelos varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
2	Cereso Morelos femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
3	Centro de Ejecución de medidas para Adolescentes (CEMPA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4 Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790
4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900
5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744
6	Centro Penitenciario de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930

2. DE LAS PORCIONES Y MENUS

PORCIONES DEL MENÚ PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (PPL)

SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJE (En crudo)
DESAYUNO:	Bebida caliente ( té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 grs. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 030 gr Antojitos 2 piezas Tacos 3 piezas Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	.050 gr.
	Tortilla según menú	150grs.
COMIDA:	Sopa /Frijoles	110 gr./240 ml.
	Plato fuerte	Cerdo sin hueso 100 gr. Cerdo con hueso 150 gr. Pechuga sin hueso 100 gr. Pierna y muslo 170 gr. Maciza 100 gr Res con hueso 150 gr. Menudo de res 150 gr
	Guarnición	Verduras 080 gr (Calabaza, zanahoria, chayotes, ejotes, col blanca, nopales, papa)
	Postre según menú (Del diario)	1 pza.
	Bebida	250 ml.
	Tortilla	180 grs.
CENA:	Bebida caliente ( té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 grs. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 030 gr. Antojitos 2 piezas Tacos 3 piezas Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	240 ml.
	Tortillas según menú	150 gr.
	Pan dulce	1 pza.

➤ MENU CICLICO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD PPL

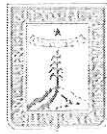


MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 1		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	HUEVO CON EJOTE	CHICHARRON EN SALSA VERDE	HUEVO DURO	CHILAQUILES VERDES	RAJAS CON QUESO	HUEVO A LA MEXICANA	ALAMBRE DE CARNES FRIAS
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	CEMA Y QUESO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	FRIJOL CALDOSOS	ARROZ CON ZANAHORIA	FRIJOL CALDOSOS	ARROZ CUBANO	FRIJOL CALDOSOS	ARROZ ROJO	FRIJOL CALDOSOS
	PLATO FUERTE	ALBODIGA EN CHIPOTLE	POLLO EN SALSA VERDE PZA	PESCADO A LA VERACRUZANA	POZOLE	FAJTAS DE POLLO CON PAPAS	ALAMBRE MIXTO	CALDO TLALPEÑO DE POLLO
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
	POSTRE	GALLETAS SANDWICH MARIA CON CAJETA		BOCADIN		ALEGRIA		MUEGANO
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	CHORIZO EN SALSA MEXICANA	HUEVOS CON JAMON	PAPAS CON JAMON	SALCHICHA EN CUBOS	CHILAQUILES DE MOLE	FRIJLOS CON CHICHARRON	TACOS DE PAPA LECHUGA Y QUESO
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	CREMA Y QUESO	TORTILLA DE MAIZ	SALSA MEXICANA	N/A
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 2		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	HUEVO EN SALSA	PAPAS CON ESPINACA	QUESO EN CHILE AJO	HUEVO EN JITOMATE	CHILAQUILES ROJOS	ALAMBRE DE CARNES FRIAS	HUEVO EN SALSA ROJA
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TELERA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	ARROZ A LA MEXICANA	FRIJOLE CALDOSOS	ARROZ	FRIJOLE CALDOSOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	FRIJOLE CALDOSOS
	PLATO FUERTE	MOLIDA EN MORITA	TORTA DE PAPA	TORTITAS DE POLLO	POSOLE	POLLO EN ADOBO	PICADILLO DE RES	ALBONDIGAS EN SALSA VERDE
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
	POSTRE		TAMBORINDO		BARRA DE CEREAL Q		BOCADIN	
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	ENFRIJOLADAS	PARRILLADA DE CARNES FRIAS	HUEVOS A LA MEXICANA	CHORIZO CON RAJAS DE POBLANO	FRIJOLE CHARROS	TINGA DE JAMÓN	CALABACITAS POBLANAS
	COMPLEMENTO	N/A	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 3		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	SALCHICHAS A LA DIABLA	JAMON DE PAVO EN	HUEVO CON RAJAS	CHILAQUILES ROJOS	HUEVO EN SALSA GUAJILLO	CHICHARRON EN SALSA ROJA	TORTITAS DE REQUES



			SALSA VERDE					ON EN SALSA
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TELERA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	ARROZ VERDE	FRIJOLES CALDOSOS	MACARRON CON MANTEQUILLA	ARROZ AMARILLO	FIRJOLES MOLIDOS	ARROZ VERDE	FRIJOLES CALDOSOS
	PLATO FUERTE	POLLO EN SALSA ROJA	CHILE RELLENO DE CALABAZAS	TORTITAS DE PAPA CON JAMON	POZOLE	PICADILLO MIXTO	PACHOLA EN SALSA PASILLA	ALAMBRE DE JAMON
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	POSTRE	TOTIS		MUEGANO		ALEGRIA		BOCADIN
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	NOPALES CON QUESO EN SALSA CHIPOTLE	EJOTES CON HUEVO	MORTADELA EN SALSA ROJA	RAJAS CON LONGANIZA	SALCHICHAS EN SALSA VERDE	PAPAS CON JAMON EN SALSA GUAJILLO	HUEVOS CON NOPALES
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	ENSALADA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

PPL		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 4		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	CHILAQUILES VERDES	HUEVO EN SALSA	LONGANIZA CON PAPAS	RAJAS CON QUESO	HUEVOS AL ALBAÑIL	HUEVO EN SALSA	ENSALADA RUSA
	COMPLEMENTO	TELERA	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
COMIDA	SOPA/FRIJOL	ARROZ BLANCO	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ CON ZANAHORIA	FRIJOLES CALDOSOS	ARROZ ROJO	FRIJOLES CALDOSOS	ESPAGUETTI ITALIANO



MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	PLATO FUERTE	ALBONDIGAS EN SALSA ROJA	POLLO EN MOLE ROJO	ALAMBRE MIXTO	POZOLE DE CERDO	PAPA CON JAMON	FAJITAS DE POLLO CON CHAMPIÑONES	RAJAS CON PAPAS
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TOSTADAS	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ
	POSTRE	PULPARINDO		BARRA DE AVENA		ALEGRIA		BARRA DE CEREALQ
	BEBIDAS	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
CENA	BEBIDAS	TÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	PLATO FUERTE	SALCHICHA A LA BBQ CON PAPAS	VERDURAS A LA MANTEQUILLA CON TOCINO Y QUESO	SALCHICHAS CON RAJAS DE POBLANO	HUEVOS REVUELTOS CON PAPAS Y RAJAS	TACOS DORADOS DE PAPA	HUEVOS EN CHILE PASILLA	TORTA DE PAPA
	COMPLEMENTO	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ	QUESO Y CREMA	N/A	SALSA MEXICANA
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE

➤ PORCIONES DEL MENÚ DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJE (En crudo)
DESAYUNO:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Pollo con hueso 120 gr. Atún 050 gr. Huevo 2 piezas Embutidos 100 grs. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 030 gr. Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	030 gr
	Tortilla según menú	150 grs.
COMIDA:	Sopa seca/Frijol	110 gr./240 ml.
	Plato fuerte	Res sin hueso 120 gr. Res con hueso 180 gr. Cerdo sin hueso 120 gr. Cerdo con hueso 180 gr. Pechuga sin hueso 100 gr.

		Pierna / muslo 200 gr.
	Guarnición	080 gr.
	Postre según menú (Del diario)	1 pza.
	Bebida	250 ml.
	Tortilla	180 gr.
<b>CENA:</b>	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Yogurt 150 gr Fruta picada 200 gr Fruta 2 piezas Antojitos 3 piezas Huevo 2 piezas
	Tortillas según menú	150 grs.
	Pan dulce	1 pza.

➤ MENÚ CICLICO DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DÍAS DE LA SEMANA						
SEMANA 1		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Té	Café Negro	Atole de Sabor	Té	Té	Café Negro	Atole de Sabor
	PLATO FUERTE	Chicharon en salsa verde	Huevos Revueltos	Salchichas guisadas a la mexicana	Longaniza frita con rajas de chile y papa picada	Ensalada a rusa con pollo	Atún con verduras	Huevo en salsa
	GUARNICION	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tostadas	Tostadas	Tortillas
	COMPLEMENTO	Melón	Sandía	Coctel de frutas	Papaya	Coctel de frutas	Melón	Sandía
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Arroz blanco con Verdura	Frijoles de la olla	Espagueti rojo	Arroz rojo Verdura	Frijoles de la olla	Arroz blanco	Frijoles de la olla
	PLATO FUERTE	Cerdo en salsa verde	Pollo en adobo	Tortitas de pollo en salsa	Tacos Dorados (3)	Recorte de Chuleta	Clemole de Pollo rojo	Cerdo en chile quemado





MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

						ahumada		
	GUARNICION	Calabazas y nopales	Papas y lechuga	Calabazas	Lechuga, crema, Queso, Salsa	Lechuga, col y limón	Chayote y zanahoria	Calabazas
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	No aplica	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre	Postre			Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Malteada de chocolate	Yogurt	Atole de avena con leche	Malteada de fresa	Yogurt	Té	Arroz con leche
	PLATO FUERTE	Una rebanada de Fruta de Temporada	Una rebanada de Fruta de Temporada	Huevo en salsa pasilla	Una rebanada de Fruta de Temporada	Duraznos en almíbar	Tacos dorados de papa	Fruta De Temporada
	GUARNICIÓN			Tortillas			Lechuga, crema y queso	
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIA DE LA SEMANA						
SEMANA 2		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Té	Café de Olla	Atole de Sabor	Té	Té	Café de Olla	Atole de Sabor
	PLATO FUERTE	Alambre de Pollo	Huevos revueltos	Chilaquiles rojos con Pollo	Papas con rajas y crema	Queso panela asado en salsa de jitomate	Huevos con Verdura	Sopes de chorizo y frijol
	GUARNICION	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Crema y queso	frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Lechuga y queso rayado
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Frijoles refritos	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Salsa verde
	COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Fruta de Temporada
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla



	PLATO FUERTE	Pollo en pipián rojo	Cerdo en salsa verde	Recorte de Chuleta de cerdo	Res al albañil	Pollo a la BBQ	Albóndigas Praelaboradas en chile chipotle	Pollo a la norteña
	GUARNICION	Calabaza	Nopales	Ensalada de lechuga y jicama	Calabazas picadas	Puré de Papa	Calabazas	Rodajas de papa
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre	Postre			Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Malteada de chocolate	Malteada de fresa	Café negro	Leche con chocolate	Arroz con leche
	PLATO FUERTE	Fruta de temporada	Yogurt con Fruta de Temporada	Huevos a la mexicana	Una rebanada de Fruta de Temporada	Quesadillas de pollo	Fruta de Temporada	Sándwich de jamón y queso
	GUARNICION			Tortillas		Crema, queso y Salsa		
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 3		LUNES	MARTES	MIÉRCOL ES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMING O
DESAYUNO	BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de fresa	Té	Té	Café negro	Té
	PLATO FUERTE	Tortitas de pollo en salsa roja	Huevos en salsa verde	Atún a la mexicana	Salchicha en chipotle.	Huevo con Verdura	Calabacitas con grano de elote y rajas	Chicharrón Salsa Roja
	GUARNICION	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Chiles y cilantro picado	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Rebanada de queso panela	Frijoles Refritos
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Galletas saladas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Fruta de Temporada
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Sopa de Pasta	Frijoles de la olla	Arroz rojo con Verdura	Frijoles de la olla	Espagueti al limón	Frijoles de la olla	Pasta Fría con crema



	PLATO FUERTE	Torta de papa con	Pollo empanizado	Cerdo al horno	Pollo a la cacerola	Res en salsa verde	Nuggets de pollo	Pollo en salsa ranchera
	GUARNICION	Salsa de chile de árbol	Ensalada de pepinos	Papas	Zanahoria y papas en rodajas	calabacitas	Ensalada de lechuga y rábano	Papas en cubo
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre					Postre	Postre
CENA	BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Malteada de chocolate	Té	Yogurt	Arroz con leche	Atole de Sabor
	PLATO FUERTE	Fruta de temporada	Yogurt con Fruta de Temporada	Huevos a la mexicana	Huevos Revueltos	Rebanada de Fruta de Temporada	Sincronizadas	Torta de salchicha
	GUARNICION			Tortillas	Tortillas		Pico de gallo	Chiles en vinagre
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS		DIAS DE LA SEMANA						
SEMANA 4		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDAS	Atole de chocolate	Café Negro	Atole de Sabor	Arroz con leche	Té	Café de Olla	Té
	PLATO FUERTE	Huevos con nopal	Consomé de pollo	Salchicha a la polaca	Calabacitas empanizadas	Tortitas de atún	Huevos al albañil	Lentejas
	GUARNICION	Frijoles refritos	Chile serrano cilantro picado y limón	Col blanca y tocino	Queso amarillo y lechuga	Frijoles refritos	Cubos de jamón	Salchicha y tocino frito
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Coctel de frutas	Fruta de Temporada	Fruta de Temporada
COMIDA	SOPA/FRIJOL	Arroz blanco con Verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo	Arroz blanco con Verdura	Frijoles de la olla	Espagueti a la crema	Frijoles de la olla



	PLATO FUERTE	Puchero de res	Cerdo entomata do	Pollo en mole poblano	Pescado rebosado	Pollo en salsa de morita	Albóndigas en salsa morita	Cerdo encebollado
	GUARNICION	Chayote, ejote y zanahoria	Papa	No aplica	Ensalada de lechuga y pepino	Papas en cubos	Calabacitas	Chiles toreados
	COMPLEMENTO	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
	BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
	POSTRE	Postre				Postre	Postre	
CENA	BEBIDAS	Atole de Sabor	Leche	Malteada de chocolate	Té	Yogurt	Arroz con leche	Café negro
	PLATO FUERTE	Ensalada de nopales con queso	Rebanada de Fruta de Temporada	Pera	Salchichas con rajas de poblano	Duraznos en almibar	Fruta de Temporada	Banderillas
	GUARNICIÓN	Tortillas	Cereal azucarado	Postre	Tortillas	Uva pasa	Postre	Ensalada de jícama y lechuga
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

NOTA: EN EL CASO DEL CERESO VARONIL POR OPERACIÓN SE ELIMINAN DE LOS MENÚS TORTAS, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS.

3. DE LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS

RENGLON 1 (RACIONES CALIENTES)

CENTRO	DESAYUNOS DIARIOS		COMIDAS DIARIAS		CENAS DIARIAS	
	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
CERESO VARONIL	2770	2980	2770	2980	2770	2980
CERESO FEMENIL	109	120	109	120	109	120
CUAUTLA	228	470	228	470	228	470
CEMPLA	100	110	100	110	100	110
JONACATEPEC	50	52	50	52	50	52
JOJUTLA	245	370	245	370	245	370
TOTAL	3502	4102	3502	4102	3502	4102

RENGLÓN 2 (RACIONES SECAS)

RACIONES SECAS CONSUMO (DIARIO)		
SE DEBERÁ CONTEMPLAR PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD Y CUSTODIA QUE REALICE TRASLADOS DE PPL. LA RACIÓN SECA INCLUYE: GUIADO SÓLIDO, FRUTA DE TEMPORADA, JUGO DE 500 ML, DULCE, TORTILLAS O PAN.		
CENTRO	RACION SECA	
	MINIMOS	MAXIMOS

CERESO VARONIL	85	98
CERESO FEMENIL	16	17
CUAUTLA	6	9
CEMPLA	5	5
JONACATEPEC	20	22
JOJUTLA	9	11
<b>TOTAL</b>	<b>141</b>	<b>158</b>

**RENGLÓN 3 (DIETAS ESPECIALES)**

DIETAS ESPECIALES ( DIARIAS)		
CENTRO	MÍNIMOS	MÁXIMOS
CERESO VARONIL	372	420
CERESO FEMENIL	48	60
CUAUTLA	36	38
CEMPLA	28	30
JONACATEPEC	24	24
JOJUTLA	48	50
<b>TOTAL</b>	<b>556</b>	<b>622</b>

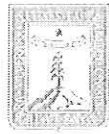
RACIONES CALIENTES DIARIAS		
CENTRO	MÍNIMOS	MÁXIMOS
DESAYUNO	3,502	4,102
COMIDA	3,502	4,102
CENA	3,502	4,102
<b>TOTAL</b>	<b>10,506</b>	<b>12,306</b>

RACIONES SECAS DIARIAS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
	141	158

DIETAS ESPECIALES DIARIAS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
	556	622

**4. DE LAS CARACTERÍSTICAS OPTIMAS DEL SERVICIO**

- Los alimentos, deberán ser servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. para el caso de raciones que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el prestador del servicio se obliga a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.
- El agua de sabor deberá elaborarse con fruta natural de temporada
- Es necesario garantizar que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboraran las raciones alimenticias requeridas, cumplan con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.



PRODUCTO/DESCRIPCIÓN				
ACEITE DE SOYA	ELOTE EN GRANO	SALSA ROJA PICANTE CONC	CEBOLLA CAMBRAY	TOMATE VERDE LIMPIO
ACEITUNA S/H	FECULA MAIZ CAJETA	SALSA VERDE ASADA CONC	CHAYOTE SIN ESPINAS	VERDOLAGA
ADEREZO MAYONESA	FECULA MAIZ FRESA	SARDINA EN TOMATE	CHILE ANCHO PRIMERA	ZAN AHORIA LEÑA
ALEGRÍA DE AMARANTO	FECULA MAIZ NUEZ	SOPA PASTA ESTRELLA	CHILE CUARESMEÑO	CREMA ENTERA
ALUBIA	FECULA MAIZ PIÑA	SOPA PASTA FIDEO PRECOR	CHILE DE ARBOL SECO	MANTEQUILLA SIN SAL
ARROZ SUPER EXTRA	FECULA MAIZ VAINILLA	SOPA PASTA ESPAGUETI	CHILE DE ARBOL VERDE	MARGARINA
ATÚN EN ACEITE	FORMULA LACTEA	TOSTADAS PLANAS	CHILE DE ARBOL O GÜERO	QUESO AMARILLO
AZUCAR ESTANDAR	GALLETA SALADA	VINAGRE BLANCO	CHILE SECO CHIPOTLE PRIMERA	QUESO MOZARELA
BOCADIN	GARBANZO	BISTEC DE RES	CHILE SECO GUAJILLO PRIMERA	QUESO PANELA
CAFÉ TOSTADO MOLIDO	GELATINA AGUA LIMON	CABEZA DE CERDO	CHILE SERRANO	REQUESON
CANELA PRIMERA	GELATINA AGUA PIÑA	CHAMBARETE DE RES C/HUESO	CILANTRO	PAN BLANCO MARINA
CATSUP	GRENETINA EN POLVO	CHAMBARETE DE RES S/HUESO	CLAVO	PAN BOLILLO
CHICHARO	HABA	CHICHARRON DELGADO	COL BLANCA	PAN DE DULCE
CHICARO NATURAL	HARINA DE TRIGO	CHULETA AHUMADA	EJOTE	MASA DE MAIZ
CHILE CHIPOTLE	HUEVO BLANCO	FALDA DE RES	ELOTE FRESCO ENTERO	TORTILLA DE MAIZ
CHILE JALAPEÑO RAJA	LECHE ENTERA	FILETE DE BASA	EPAZOTE	
CHILE SECO CHIPOTLE PRIMERA	LENTEJA	HIGADO DE RES	ESPINACA FRESCA	
CHILE SECO DE ARBOL PRIMERA	MAIZ POZOLERO PRECOCIDO	PANZA DE RES	FLOR DE CALABAZA	
CHILE SECO GUAJILLO PRIMERA	MALVAVISCO MINI	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON PIEL	FLOR DE MANZANILLA	
CHILE SECO MORITA PRIMERA	MAYONESA ESPESA	PULPA DE CERDO	HIERBABUENA	
CHILE SECO PASILLA PRIMERA	MAZAPAN	PULPA DE RES	HIERBAS DE OLOR	
CHOCOLATE EN POLVO	MOLE ROJO	PULPA DE RES EN TROZO	HOJAS DE LAUREL SECO	
COCADA	MOSTAZA	PULPA DE RES MOLIDA	HOJAS DE NARANJO	
COLORANTE VEGETAL AMARILLO	MUEGANO	CHORIZO CANTIMPALO	JICAMA	
COLORANTE VEGETAL VERDE	OREGANO SECO ENTERO GRANEL	JAMON DE PAVO	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

COMINO MOLIDO GRANEL	PALETA CAJETA	JAMON DE PAVO REBANADO	LECHUGA ROMANA
CONCENTRADO NARANJA	PALILLOS RED	LONGANIZA	LIMÓN SIN SEMILLA
CONCENTRADO HORCHATA	PAN INTEGRAL	MORTADELA REBANADA	NOPAL SIN ESPINAS
CONCENTRADO JAMAICA	PAN MOLIDO	PASTEL DE POLLO	PAPA AMARILLA
CONCENTRADO MANDARINA	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	SALCHICHA PAVO	PEPINO
CONCENTRADO MANZANA	PIÑA EN ALMIBAR TROZO	TOCINO AHUMADO ENTERO	PEREJIL
CONCENTRADO TAMARINDO	POLVO P/ATOLE CHOCOLATE	AJO EN VULVO	PIMIENTO VERDE
CONSOME DE POLLO	POLVO P/ATOLE COCO	APIO	PLATANO MACHO
CONSOME DE RES	PURE DE TOMATE CONDIMENTADO	BROCOLI	PORO
DULCE CON CHILE	SAL REFINADA	CALABACITA ITALINA	RABANO CAMBRAY
DULCE DE TAMARINDO C/AZUCAR	SALSA PICANTE	CEBOLLA BLANCA	TE DE LIMON NATURAL

TABLA DE CADUCIDADES

PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD	CADUCIDAD		
	EN EL REFRIGERADOS	EN EL CONGELADOR	ALMACÉN
Abarrotes, Productos de despensa y lácteos	La fecha que indique el artículo	La fecha que indique el artículo	La fecha que indique el artículo
Frescos con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar	
Verduras	3 a 4 días	No congelar	
Cabeza de Cerdo	1 a 2 días		
Chuleta Ahumada	1 a 2 días		
Pulpa de cerdo	1 a 2 días		
Chicharrón delgado	1 a 2 días		
Bistec de res	1 a 2 días		
Chambarete de Res C/hueso	1 a 2 días		
Chambarete de Res S/hueso	1 a 2 días		
Falda de Res	1 a 2 días		
Hígado de Res	1 a 2 días		
Panza de Res	1 a 2 días		
Pulpa de Res	1 a 2 días		
Pulpa de Res en trozo	1 a 2 días		
Pulpa de Res molida	1 a 2 días		

Pierna y muslo de pollo con piel	1 a 2 días		
Filete de Basa	1 a 2 días		
Chorizo Cantimpalo			La fecha que indique el artículo
Jamón de Pavo Rebanado			La fecha que indique el artículo
Jamón de Pavo			La fecha que indique el artículo
Longaniza			La fecha que indique el artículo
Mortadela Rebanada			La fecha que indique el artículo
Pastel de Pollo			La fecha que indique el artículo
Salchicha Pavo			La fecha que indique el artículo
Tocino Ahumado Entero			La fecha que indique el artículo

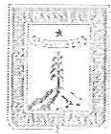
- El licitante adjudicado deberá cumplir con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciarios.
- El licitante adjudicado deberá contar con una **PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS** de su propiedad.
- El licitante adjudicado deberá acreditar **capacidad operativa y experiencia**, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **dos contratos de Suministro de alimentación, celebrado con Centros de Readaptación Social CPS** y firmado por representante legal, durante doce meses continuos, vigentes a la presentación de la propuesta y al menos tres contratos vigentes de 36 meses continuos, adjuntando copia simple de un mínimo de tres facturas por contrato.
- El licitante adjudicado deberá acreditar **capacidad operativa y experiencia**, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **1 contrato de prestación de servicio de alimentación, ración caliente, ración seca y box lunch**, celebrados con centros de readaptación social, y firmados por representante legal, con al menos doce meses continuos vigentes a la presentación de la propuesta, dicho contrato deberá incluir al menos 11 lugares diferentes de prestación de los servicios en un solo estado. Así mismo, deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que correspondan al contrato, demostrando por lo menos 25,000 raciones diarias (desayuno, comida y cena) a personal privado de la libertad "PPL" custodios y administrativos.
- El licitante adjudicado deberá acreditar que cuenta con el buen funcionamiento, manejo y administración de los estándares internacionales en los centros del Sistema Penitenciario, para lo cual deberá de comprobar que participo en la acreditación de la certificación ACA (**Asociación de Correccionales Americanas**), en los estándares que correspondan. Presentando por lo menos 10 cartas en original y copia simple para cotejo expedidas por el Centros Penitenciarios.
- El licitante adjudicado deberá acreditar que cuenta con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciarios, debiendo comprobar documentos originales o



copia certificada y copia simple que acredite por lo menos diez (10) Certificados Distintivos H con una vigencia no mayor a los últimos 6 meses antes de la fecha de presentación de la propuesta.

El licitante adjudicado deberá de cumplir con las siguientes normas y/o certificaciones

Nº	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal,	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexar facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
02	NOM-251- SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA- 14001- IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
04	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
05	NMX-F- CC-22000- NORMEX- IMNC-2019	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

06	ISO 22000:2005,	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
07	NMX-CC- 9001- IMNC-2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
08	ISO 9001: 2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
09	NMX-CC- 9001- IMNC-2015 /	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
10	ISO 9001:2015	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
11	NMX-F- CC-22000-	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

	<b>NORMEX- IMNC- 2019/</b>	<p>Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
<b>12</b>	<b>ISO 22000:2005</b>	<p>Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
<b>13</b>	<b>NMX-SAA- 14001- IMNC- 2015/</b>	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
<b>14</b>	<b>ISO 14001:2015</b>	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
<b>15</b>	<b>Norma ISO 45001:2018</b>	<p>Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
<b>16</b>	<b>Norma NOM-251- SSA1-2009</b>	<p>Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema <b>HACCP</b>, el alcance del certificado deberá estar relacionado a: Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento,</p>



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

		entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.
17	<b>Norma ISO 37001:2016</b>	<p>Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>

"Tarja de tres tinas en acero inoxidable de 2.00 x 0.70 x 0.90 mts.2- Llave mezcladora de tipo al piso de 8""1 Lote de tubería PVC hidráulica de 1 1/2 "	SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN	"Reemplazar por una tarja de tres tinas Suministro e instalación de accesorios y tuberías"	1 pieza
"Congelador horizontal de 25 ft. Imbera"	Reemplazar		1 pieza
18- válvulas estufa, 18-perillas metálicas pasta grafitada	Realizar el mantenimiento preventivo		
"18- válvulas estufa 18-perillas metálicas pasta grafitada "	Realizar el mantenimiento preventivo		1 lote
ACUITY VC150I-M12 Lámpara Capelo para Campanas de Extracción con Guarda para Vapor	Reemplazar, incluir base		3 pieza
Campana de acero inoxidable de 1.50 x 1.10 x 0.30 mts.	Suministro e instalación de una campana de extracción de vapores		1 pieza
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor y Agua 2 Tubos Led	reemplazo por luminaria led		5 pieza
"3-Galon pintura semi gloss blanco	Resanar y retocar		1 lote
Lavabo con mensulas a muro y llave monomando accesorios	Suministro e instalación		1 lote
Refrigerador exhibición vr-25 marca imbera	reemplazo		1 pieza
Galón de pintura de esmalte azul rey accesorios de pintura	Lijar y repintar		1 lote
Material de herrería	Reemplazar		1 lote
"1 Gal de pintura esmalte azul rey1 Kit accesorios para pintar "	Retocar pintura		1 lote
"2 carros transportadores tipo esquelético fabricado con ptr de 2x2 totalmente en acero 6 rodajas de 8 x 2.5"" fijas 6 rodajas giratorias de 8 x 2.5"" "	Reemplazar 2 carros y los rodamientos a los equipos en su totalidad		1 lote
carros transportadores tipo esquelético fabricado con ptr de 2x2 totalmente en acero	Suministrar carros		2 piezas
"4 rodajas de 8"" fijas 4 rodajas de 8"" giratorias "	Reemplazar rodajas		1 lote
"Mesa de apoyo con entrepaño de 2.00 x 0.70 x 0.90 mts.	Sustituir		2 piezas
Mesa con entrepaño	reemplazar		2 piezas
Campana de extracción	reemplazar		1 pieza
Marmita a gas de 320 Lts. Con tapa Mod. M320 Madipsa	77reemplazar		2 piezas
Marmitas 1,2,3 y 4 Sarteneta Madipsa de 120 Lts. Mod. S120G	reemplazar		2 piezas
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor Y Agua 2 Tubos Led	Reemplazo total de luminaria		18 piezas

"2 Cubetas de pintura semigloss blanco1 Kit accesorios para pintar "	Repintar muros	1 lote
Llave mono mando de tipo al piso de 4"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tabla tipo tajo de 1.20 x 0.45	Reemplazar tabla tipo tajo	2 piezas
"1 Cubeta de pintura esmalte blanco refrigerador1 kit accesorios para pintar "	Retocar pintura	1 lote
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor Y Agua 2 Tubos Led	Reemplazo total de luminaria	6 piezas
"Bomba de agua 2 hp Filtro y cartucho para carbón Filtro y cartucho para sedimentos	Suministrar equipo faltante	1 lote
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tabla tipo tajo de 2.50.0.50	Reemplazar tabla tipo tajo	1 pieza
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar luminaria	1 pieza
Tarja de una tina de 1.20 * 0.90 * 0.90	Demoler 1 mesa de concreto y suministrar 3 tarjas de 1 tina	3 piezas
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar luminaria	7 pieza
Motor monofásico de 1 hp	Suministrar e instalar motor	2 piezas
Horno zuchelli	revisión por medio del personal técnico especializado	1 pieza
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón carbón de 20 * 4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinsectador uv	1 lote
Llave mezcladora al piso de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote

#### 5. DEL PERSONAL

El personal mínimo con el que deberá contar el licitante adjudicado.

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante
1	Gerente de operación	Título o cédula profesional de Licenciatura o Carrera profesional técnica relacionada con el ramo de alimentos.
5	Gerentes de servicio	
2	Subgerentes de servicio	
1	Chef	

1	Nutriólogo (a)	Título o cédula profesional en la Licenciatura de Nutrición.
		Así mismo debe contar personal de apoyo suficiente para la operatividad en los Centros Penitenciarios.

- El **licitante adjudicado** deberá contar con personal capacitado y un plan de contingencia durante las 24 horas, los 7 días de la semana, en todos y cada uno de los comedores y puntos de entrega, así como contar con personal para la entrega de raciones que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.
- El **Licitante adjudicado**, deberá entregar a la Comisión Estatal de Seguridad Pública semestral un análisis bacteriológico del personal y equipo realizado por laboratorio certificado.

El personal del **licitante adjudicado** deberá de cumplir con las siguientes condiciones:

1. **Uso de uniforme proporcionado por el licitante adjudicado**, el cual deberá estar en buenas condiciones, con cubre bocas y redes para el cabello obligatorio;
2. Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción. Según técnica específica para este tipo de servicios;
3. La presentación de todo el personal debe ser pulcra, bañados, afeitado con cabello corto en el caso de los varones, tratándose de mujeres el cabello deberá estar recogido y cubierto completamente, uñas limpias, cortas al ras y sin esmalte.
4. No se permite el uso de joyería.
5. No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible.
6. Portar la identificación que le proporcione el licitante adjudicado

#### 6. DE LAS MEJORAS A LOS CENTROS DE TRABAJO

El licitante adjudicado realizará las siguientes mejoras las cuales debe incluir de forma gratuita, el equipo de cocina, y las mejoras en cocina.

**ADECUACIONES**

**CERESO MORELOS (VARONIL Y FEMENIL)**



**ADECUACIONES**  
**MORELOS**  
**CENTRO PENITENCIARIO DE CUAUTLA**

**DETALLE DE ADECUACIONES**

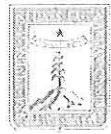
Tramos de malla de 0.90 *1.80	Reemplazar malla	2 tramos
1 galón pintura semigloss blanco 1 kit de accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
18 válvulas estufa y 18 perillas metálicas	Mantenimiento preventivo y reemplazar válvulas	1 lote
ACUITY VC150I-M12 Lámpara Capelo para Campanas de Extracción con Guarda para Vapor	Revisar y reparar, proveer luminaria	2 piezas
Cartucho de sedimentos 2 piezas cartucho carbón de 20 *4 lámpara completa uv	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinfectados uv	1 lote
Tarja triple de 2.40 * 0.70 *0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza
1 galón de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
1 mto de vitropiso cronos antiderrapante estructurado de 30*30 cm adhesivo y boquilla	Suministrar piso faltante	1 lote
Plástico para cortina de 8"	Reemplazar plástico	24 mto

**ADECUACIONES****CENTRO PENITENCIARIO DE JONACATEPEC****DETALLE DE ADECUACIONES**

Plástico para cortina de 8"	Reemplazar plástico	14 mto
1 galón de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
Gabineta stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos de led	Reemplazar	2 piezas
1 gal de pintura esmalte azul rey 1 kit accesorios para pintar	Retocar pintura	1 lote
9 válvulas estufa 9 perillas metálicas	Mantenimiento preventivo y reemplazar válvulas	1 lote
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20 *4 lámpara completa uv	Reemplazar cartucho de carbón sedimentos y desinfectador uv	1 lote
1 mtr de vitropiso cronos antiderrapante estructurado de 30*30 cm adhesivo y boquilla	Suministrar piso faltante	1 lote
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
1 mtro de azulejo blanco de 20*30 adhesivo y boquilla	Suministrar azulejo faltante	1 lote

**ADECUACIONES****CEMPLA**





MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

**DETALLE DE ADECUACIONES**

Bascula digital torrey de 50 kg	Reemplazar	1 pieza
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tarja sencilla de 0.80 * 0.0*0.90	Suministro de tarja sencilla como complemento	1 pieza
Llave mezcladora al piso de 8"	Suministrar llave	1 lote
Focos ahorradores tipo espiral de 26 w	Revisar; reparar y suministrar luminaria	2 piezas
Gabinete stanka 36w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20 *4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón , sedimentos y desinfectador uv	1 lote
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	reemplazar	2 piezas

**ADECUACIONES**

**CENTRO PENITENCIARIO DE JOJUTLA**

**DETALLE DE ADECUACIONES**

Rack de 4 entrepaños en acero inoxidable de 0.70 * 0.40*1.70	Suministrar rack	2 piezas
Tarja tripla de 1.80 * 0.70*0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor de y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
Focos ahorradores tipo espiral de 26 w	Revisar reparar y suministrar luminaria	2 piezas
1 cubeta de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Repintar	1 lote
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20*4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinsectador uv	1 lote
Baño maría a gas de 4 insertos sin guarda estornudos sin deslizador	Demoler las mesas de concreto y suministrar 2 baños marías a gas de4 insertos cada uno	2 piezas
Tarja triple de 2.40 * 0.70*0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza

La Comisión Estatal de Seguridad Pública proporcionará los espacios en donde se prepararán los alimentos, debiendo el "PROVEEDOR" adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades del SERVICIO, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

El licitante adjudicado, deberá mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso, el uso normal así como las adecuaciones necesarias; asimismo deberá mantener en excelentes condiciones de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, debiendo reemplazar aquellos que resulten necesarios, así como el otorgar los correspondientes mantenimientos preventivos a cámaras frías, aires acondicionados, sanitarios y en general todo aquello que se encuentre adherido a las instalaciones.

#### 7. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR

- El **licitante adjudicado**, cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones de cocina, comedores y sanitarias, así como agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos, y para el consumo de personas privadas de la libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar análisis microbiológicos de manera bimestral como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Comisión Estatal de Seguridad Pública.
- Los comedores deberán fumigarse por lo menos una vez al mes, para lo cual el licitante adjudicado deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de Vo.Bo., de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.
- El licitante adjudicado, deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.
- Las raciones requeridas durante operativos emergentes preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, sincronizadas o cualquier otro similar, fruta que genere poco o nada de residuos, como guayaba, manzana, etc., bebida embotellada y jugo).
- Tratándose de contingencias no previstas, la Coordinación del Sistema Penitenciario, deberá realizar el requerimiento al licitante adjudicado, por lo menos con dos horas previas a la hora en que sea necesario servir los alimentos.

La **COMISIÓN**, a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, será el encargado de darle seguimiento y verificar el cumplimiento de las condiciones y especificaciones del **SERVICIO**, hasta la conclusión de los mismos.

**SEGUNDA. DEL MONTO.** Los Costos Unitarios por ración del **SERVICIO** que se contrata se desglosan de la siguiente manera:

Área solicitante: Comisión Estatal de Seguridad Pública PARTIDA UNICA	Concepto	Precio Unitario	Canti	Canti	Importe mínimo de ejercicios	Importe máximo de ejercicios
			dad diari a mínima	dad diari a máxima		
Contratación abierta del servicio de preparación de	<b>Desayun</b> <b>o</b>		3,502	4,102	\$ -	\$ -

raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, con reducción de plazos.	<b>Comida</b>	3,502	4,102	\$ -	\$ -
	<b>Cena</b>	3,502	4,102	\$ -	\$ -
	<b>Total</b>	<b>10,506</b>	<b>12,306</b>		
	<b>Ración Seca</b>	141	158	\$ -	\$ -
	<b>Dietas especiales</b>	556	622	\$ -	\$ -

Total mínimo ración caliente	Total máximo ración caliente	Total mínimo ración seca	Total máximo ración seca	Total mínimo dietas especiales	Total máximo dietas especiales	Gran Total raciones calientes, raciones secas y dietas especiales	Total mínimo raciones calientes, raciones secas y dietas especiales	Gran Total máximo raciones calientes, raciones secas y dietas especiales
\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$

Los precios ofertados por el "PRESTADOR DEL SERVICIO", incluyen la adquisición de insumos, preparación, gastos de transportación, de almacenaje y administración.

**Nota:** Se hace mención que por concepto de ración seca y dietas especiales para enfermos, el importe estimado a ejercer corresponde aproximadamente al 3% del monto total del contrato.

"LAS PARTES" convienen que el presente contrato abierto será por el importe mínimo de \$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ PESOS \_\_/100 M.N.), y hasta el importe máximo por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ PESOS \_\_/100 M.N.) lo que corresponde al monto máximo, cantidades que incluyen el impuesto en tasa cero, o en su caso aquellos derechos que se causen, siendo improcedente el incremento al precio establecido.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a mantener el costo unitario fijo durante la vigencia del presente contrato, o de la ampliación del mismo.

La determinación del monto por el SERVICIO materia del presente contrato, cubre al "PRESTADOR DEL SERVICIO", todos los gastos directos e indirectos pactados y que se generen con motivo del mismo, incluyendo instalación, mantenimiento, traslados, fletes, mano de obra y preparación de alimentos, impuestos o derechos de cualquier naturaleza que se causen, siendo improcedente el incremento al pago establecido.

De conformidad con lo señalado por el artículo 68 de la LEY y 63 de su REGLAMENTO, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, manifestando sus razones fundadas y motivadas, se podrá acordar cambios en la cantidad, incrementando o disminuyendo hasta en un 20% (veinte por ciento), sobre la prestación del servicio a elección, bajo responsabilidad y absoluta justificación de la COMISIÓN, sin modificar las especificaciones contenidas en el presente Instrumento.

"LAS PARTES" deberán tener presente que si el monto excede de la suficiencia presupuestal mencionada en el presente documento, deberán tramitar la suficiencia adicional para cumplir con el monto faltante del presente contrato.

**TERCERA. DEL ANTICIPO.** Para el cumplimiento de este contrato no se prevé anticipo alguno, todo pago que se genere será debidamente programado, lo que incluye los gastos directos e indirectos que se causen con motivo de la prestación del servicio.

**CUARTA. DE LA FORMA DE PAGO.** "LAS PARTES", convienen en que el "PODER EJECUTIVO" pagará al "PRESTADOR DEL SERVICIO", como contraprestación por el SERVICIO otorgado, a mes vencido, dicho pago se realizara a través de la Tesorería General del Gobierno del Estado de Morelos, posterior a la entrega de la respectiva factura sin errores en importes, escritura y previa autorización del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, o de la persona facultada para tal efecto, por la cantidad establecida en el presente contrato, a los quince días hábiles posteriores a la entrega.

Para efectos del pago el "PRESTADOR DEL SERVICIO", deberá elaborar la factura correspondiente y en el caso de que la factura entregada por el "PRESTADOR DEL SERVICIO" para su pago, presente errores o deficiencias, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes al de su recepción, el "PODER EJECUTIVO" indicará al "PRESTADOR DEL SERVICIO" la o las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de que se le indiquen las deficiencias y hasta que el "PRESTADOR DEL SERVICIO" presente la factura corregida, se interrumpirá el plazo para el respectivo pago.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" acepta que el "PODER EJECUTIVO" podrá descontar al mismo las penas convencionales y las deducciones de la documentación que éste presente para los efectos del pago.

La factura correspondiente deberá ser presentada ante el área encargada de realizar el trámite de pago sin errores ortográficos y aritméticos, asimismo deberá de facturar de conformidad con las necesidades de la COMISIÓN, con los siguientes requisitos fiscales:

A nombre del Gobierno del Estado de Morelos.  
RFC: GEM720601TW9  
Domicilio fiscal: Plaza de Armas sin número,  
Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62000.

**QUINTA. DEL LUGAR, FORMA Y TIEMPO DE ENTREGA.** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40, fracción X de la LEY, el Servicio de Preparación, de Raciones Alimenticias para Consumo Humano y Suministro de Insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, deberá proporcionarse a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2021, en los siguientes domicilios y horarios:

	Sistema Penitenciario	Domicilio
1	Cereso Morelos varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
2	Cereso Morelos femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
3	Centro de Ejecución de medidas para Adolescentes (CEMPLA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4 Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790
4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900
5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744
6	Centro Penitenciario de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930

**HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO:**

A) Internos de los Centros de Reinserción Social:  
Desayuno: a partir de las 07:00 horas.  
Comida: a partir de 13:00 horas.  
Cena: a partir de 17:00 horas.

De Lunes a Domingo.

**B) Custodios de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: 09:30 a 10:00 horas.

Comida: de 14:30 a 15:00 horas.

Cena: de 18:00 a 18:30 horas.

De lunes a domingo.

**C) Personal Administrativo de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.

Comida: de 14:00 a 15:00 horas.

Cena: de 18:00 a 19:00 horas.

De lunes a domingo.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" será el responsable del costo del transporte de los insumos, necesarios para la prestación del servicio, desde su punto de distribución, aduana o cualquier almacén donde se encuentren hasta los puntos de entrega de acuerdo al presente contrato. Debiendo contratar los seguros y responsabilizándose el "PRESTADOR DEL SERVICIO", por cualquier daño provocado por el transporte y maniobra de los productos necesarios para la prestación del servicio.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción IX de la LEY, la recepción del SERVICIO será por conducto del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, quien verificará que las características del SERVICIO prestado sean idénticas a las ofrecidas, y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el presente contrato, y a las ofertadas en su respectiva propuesta técnica. No será aceptado el SERVICIO que no cumpla o presente diferencias en calidad, cantidad y tiempos de entrega.

Para todos los efectos legales se entenderá que el SERVICIO ha sido recibido de conformidad por el área solicitante con el acuse de las facturas que deberá contener el sello, nombre y firma de entera satisfacción del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.

**SEXTA. DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.** Para el seguimiento de este contrato, designa como administrador del mismo al titular de la Dirección General de Centros Penitenciarios de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, quien asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven del presente contrato, para que verifique que la prestación del servicio cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente, siendo la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago y todo lo que se derive del presente instrumento jurídico.

**SÉPTIMA DEL TRANSPORTE DE LOS BIENES E INSUMOS.** El "PRESTADOR DEL SERVICIO" será el responsable del costo del transporte, maniobras de carga, descarga y seguridad de los bienes e insumos desde su punto de distribución, o cualquier almacén donde se encuentren hasta las instalaciones de los centros de reinserción social especificados como lugar de entrega, no debiendo el medio de transporte utilizado, alterar la calidad, naturaleza, funcionamiento o presentación de los insumos o bienes.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO", se compromete a no introducir dentro de los alimentos ningún tipo de estupefacientes, productos químicos, armas de todo tipo, artículos prohibidos por la institución que ponga en peligro la integridad física de la población interna y del personal que labora en cada Centro Penitenciario, así mismo deberá guardar las medidas de seguridad pertinentes en el transporte.

**OCTAVA. DEL SEGUIMIENTO.** Para el cumplimiento de los compromisos del presente contrato, el "PODER EJECUTIVO", asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven de la contratación del servicio, nombrando por su parte al ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, adscrito a la Comisión Estatal de Seguridad Pública, para que verifique que el servicio cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente.

Las inconsistencias en el servicio deberán de ser notificadas al "PRESTADOR DEL SERVICIO", mediante los medios que sean acordados para que sean corregidas, subsanadas, remplazadas, modificadas, los bienes o el servicio que haya sido otorgado, diferente a las especificaciones señaladas en el presente contrato.

**NOVENA. DE LA CALIDAD DEL SERVICIO.** El "PRESTADOR DEL SERVICIO", se obliga a garantizar que el servicio se otorgue en condiciones óptimas, preservando la seguridad y características de los mismos, conforme a las especificaciones señaladas en el presente contrato, que forma parte del presente contrato.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO", deberá garantizar que los insumos y bienes se transporten y almacenen en las mejores condiciones para asegurar su calidad; así mismo que el servicio prestado se ofrezca en las mejores condiciones y en apego a las Normas Oficiales Mexicanas y/o certificaciones siguientes:

Nº	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal,	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexar facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
02	NOM-251- SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA- 14001- IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
04	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
05	NMX-F-CC- 22000- NORMEX- IMNC-2019	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

06	ISO 22000:2005,	<p>Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
07	NMX-CC- 9001-IMNC- 2015	<p>Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
08	ISO 9001: 2015	<p>Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
09	NMX-CC- 9001-IMNC- 2015 /	<p>Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
10	ISO 9001:2015	<p>Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
11	NMX-F-CC- 22000- NORMEX- IMNC-2019/	<p>Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>



12	ISO 22000:2005	<p>Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
13	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
14	ISO 14001:2015	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
15	Norma ISO 45001:2018	<p>Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
16	Norma NOM-251-SSA1-2009	<p>Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, el alcance del certificado deberá estar relacionado a: Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.</p>
17	Norma ISO 37001:2016	<p>Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>

Con la finalidad de otorgar mejores condiciones de higiene en los procesos de elaboración de las raciones alimenticias el "PRESTADOR DEL SERVICIO", se obliga mantener vigente el distintivo "H", de los Centros de Reinserción Social en



apego a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015 Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". Realizar las remodelaciones, mejoras, así como el mantenimiento constante y permanente según se requiera durante la vigencia del presente contrato en cada una de las cocinas de los Centros Penitenciarios.

**DÉCIMA. DE LAS INCONFORMIDADES CON EL SERVICIO PRESTADO.** En caso de que existan diferencias entre el servicio prestado y lo pactado en este contrato, el "PODER EJECUTIVO" queda facultado para notificar por escrito al "PRESTADOR DEL SERVICIO", las inconformidades que se deriven por el servicio mal realizado, incompleto, omitido, que no se haya realizado en tiempo y lugar establecido o que no cumpla con la calidad del mismo.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO", tendrá que subsanar las deficiencias del servicio de manera inmediata en un periodo no mayor a 3 (tres) horas, sin embargo, "LAS PARTES", podrán acordar los medios con la finalidad de que no se vea afectada la operación normal de los Centros Penitenciarios.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO", se obliga a reponer, subsanar o reparar, el servicio para que se continúe otorgando en la forma, términos y tiempo establecido a conformidad con el Área Requirente, sin costo alguno para el "PODER EJECUTIVO", dentro del plazo establecido en el párrafo que antecede, a partir de que reciba la notificación correspondiente.

**DÉCIMA PRIMERA. DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.** Para garantizar el cumplimiento de este contrato el "PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a otorgar la garantía a favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, por el 20% (veinte por ciento) del importe total máximo del presente contrato, de acuerdo a lo señalado por los artículos 75 fracción III y 76 de la LEY.

En términos de lo anterior el "PRESTADOR DEL SERVICIO" otorga a favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, la garantía expedida por \_\_\_\_\_, de fecha \_\_\_ de \_\_\_ de 20\_\_\_, con número de fianza \_\_\_\_\_ y línea de validación \_\_\_\_\_, por un monto de \$\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ pesos \_\_\_/100 M.N.), equivalente al 20% (veinte por ciento) del importe total máximo de este contrato.

La Póliza de Fianza, deberá prever como mínimo las siguientes declaraciones expresas:

- a) Que la fianza se otorga atendiendo a todas las disposiciones pactadas contenidas en el presente contrato;
- b) Que para liberar la fianza, será requisito insoslayable la manifestación expresa y por escrito del "PODER EJECUTIVO";
- c) Que la fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento de este contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, salvo que "LAS PARTES" se otorguen el finiquito y;
- d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para hacer efectivas las fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

La asunción de la institución afianzadora deberá admitir prórroga o modificación a los términos contractuales originalmente pactados y los supuestos de suspensión o interrupción de entrega de los bienes o servicios, sin que por ello se requiera previa notificación alguna a la afianzadora o se entienda que ha mediado novación, además de responder por su fiado de todas las obligaciones contraídas y resarcir ante cualquier incumplimiento directo o indirecto del "PRESTADOR DEL SERVICIO", incluidos los daños y perjuicios que se ocasionen al "PODER EJECUTIVO" o a terceros con motivo de las omisiones imputables al "PRESTADOR DEL SERVICIO".

En la garantía, la institución afianzadora deberá señalar expresamente su renuncia a los beneficios de orden, excusión y preferencia y someterse al procedimiento administrativo que regulan los artículos 279 y 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, o en su caso la normatividad aplicable.

La garantía otorgada se podrá hacer efectiva si hubiese incumplimiento parcial o total por parte del "PRESTADOR DEL SERVICIO", sin necesidad de agotar el procedimiento administrativo de rescisión establecido en el presente instrumento jurídico, a elección del "PODER EJECUTIVO".

Cuando se requiera hacer efectiva la fianza por incumplimiento del presente contrato, la **COMISIÓN**, a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, deberá remitir a la Tesorería del Estado, dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a que se verifique el incumplimiento, la solicitud donde se precise la información necesaria para identificar la obligación o crédito que se garantiza y los sujetos que se vinculan con la fianza, debiendo acompañar los documentos que soporten y justifiquen el cobro.

**DÉCIMA SEGUNDA. DE LA POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.** El "**PRESTADOR DEL SERVICIO**", cuenta con póliza de seguro de responsabilidad civil por la cantidad de **\$30,000,000.00 (Treinta millones de pesos 00/100 M.N.)**, la cual garantiza al "**PRESTADOR DEL SERVICIO**", con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones de la misma, la cual deberá de ser presentada ante las oficinas del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**.

El "**PRESTADOR DEL SERVICIO**", se encuentra obligado a mantener vigente la presente póliza durante la vigencia del presente contrato, en los términos y condiciones, en caso de retraso u omisión de su renovación, será causa de rescisión del mismo.

**DÉCIMA TERCERA. DEL PLAZO.** El plazo para la prestación del servicio será a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo, concluyendo el 31 de diciembre de 2021.

**DÉCIMA CUARTA. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL "PRESTADOR DEL SERVICIO".** Basándose en su experiencia y conocimiento, se compromete a:

- a) Cumplir con lo establecido en su oferta, en los términos establecidos en este contrato y lo señalado por la **LEY**;
- b) Responder por la debida calidad y especificaciones técnicas de los servicios, objeto del presente contrato;
- c) Al cumplimiento estricto de la **LEY**, presupuesto, programas y demás documentos que regulan la prestación de los servicios;
- d) Responder como patrón de todo elemento humano que requiera con motivo de la prestación de los servicios, siendo el único responsable de las obligaciones derivadas con motivo de dichas relaciones laborales, incluidas dentro de éstas las prestaciones de seguridad social de los trabajadores, profesionales y técnicos, sin que pudiese determinarse o derivarse relación laboral entre el personal contratado y el "**PODER EJECUTIVO**" quien queda excluido de cualquier responsabilidad ante las reclamaciones judiciales o extrajudiciales por este concepto;
- e) Responder sobre cualquier relación jurídica que se origine por cualquier acto jurídico con el "**PRESTADOR DEL SERVICIO**" y demás operarios que contrate para el cumplimiento del presente contrato;
- f) No ceder o transmitir total o parcialmente los derechos derivados de este contrato, ni aún a título gratuito, sin el previo consentimiento que por escrito otorgue el "**PODER EJECUTIVO**" y una vez que se constituyan las garantías correspondientes de conformidad con el artículo 61 de la **LEY**;
- g) Ser el único e inmediato responsable de todos los adeudos que frente al Fisco Federal, Estatal o Municipal tenga como consecuencia y en ejecución de la prestación de los servicios, (impuestos, derechos y aportaciones de seguridad social);
- h) Cumplir con la prestación oportuna y correcta de los servicios objeto del presente contrato;
- i) Cumplir con la debida calidad y especificaciones técnicas de los servicios;
- j) Hacer frente a las responsabilidades que surjan con motivo de la infracción de patentes o marcas o viole derechos de propiedad industrial con relación a los productos de este contrato;
- k) Cumplir con los términos, horarios, plazos de prestación de los servicios y demás requisitos contenidos en el presente contrato, así como contratar los servicios de agua, luz, transporte, teléfono o cualquier otro necesario para la prestación del servicio contratado, y;
- l) Proporcionar la información o documentación relacionada con el presente contrato en el momento que se le requiera con motivo de las auditorías, visitas o inspecciones que practiquen a la **COMISIÓN**, de conformidad con el artículo 72 de la **LEY**.

**DÉCIMA QUINTA. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL "PODER EJECUTIVO".** De acuerdo a las facultades que los diversos ordenamientos le confieren, a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, se compromete a:

- a) Verificar que el **SERVICIO** prestado se apegue a las especificaciones técnicas solicitadas por el **ÁREA REQUIRENTE**;
- b) Recibir y otorgar las facilidades para que el "**PRESTADOR DEL SERVICIO**" realice el **SERVICIO** en la fecha, hora y lugar establecidos;
- c) Realizar y gestionar el o los pagos en los términos establecidos en el presente contrato;
- d) Aplicar las penas convencionales en caso de la calidad deficiente del **SERVICIO**, en los términos y condiciones pactados en este contrato;
- f) Administrar el presente contrato bajo los términos establecidos en el mismo y derivados del procedimiento de adjudicación;
- g) Realizar bajo su absoluta responsabilidad los convenios modificatorios y todas las modificaciones e incrementos en los periodos y calendarios originalmente establecidos;
- h) Informar por escrito a la **CONVOCANTE** todas aquellas modificaciones a los términos establecidos en el presente contrato o sus incrementos;
- i) Iniciar con el procedimiento de rescisión, suspensión o terminación anticipada de este contrato en caso de que el "**PRESTADOR DEL SERVICIO**" incurriera en algunas de las causas de incumplimiento, y;
- j). Llevar a cabo en coordinación con la Secretaría de Hacienda el procedimiento de ejecución de las garantías.

**DÉCIMA SEXTA. DE LAS MEJORAS, REMODELACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES. EL "PRESTADOR DEL SERVICIO", (DEBE INCLUIR DE FORMA GRATUITA EL EQUIPO DE COCINA, MEJORAS EN COCINAS,** las mejoras, remodelación y mantenimiento de las instalaciones deberán de contemplar lo siguiente:

**CERESO MORELOS (VARONIL Y FEMENIL)**

<b>DETALLE DE ADECUACIONES</b>		
"Tarja de tres tinas en acero inoxidable de 2.00 x 0.70 x 0.90 mts.2- Llave mezcladora de tipo al piso de 8"1 Lote de tubería PVC hidráulica de 1 1/2 "	"Reemplazar por una tarja de tres tinas Suministro e instalación de accesorios y tuberías"	1 pieza
"Congelador horizontal de 25 ft. Imbera "	Reemplazar	1 pieza
18- válvulas estufa, 18-perillas metálicas pasta grafitada	Realizar el mantenimiento preventivo	
"18- válvulas estufa18-perillas metálicas pasta grafitada "	Realizar el mantenimiento preventivo	1 lote
ACUITY VC150I-M12 Lámpara Capelo para Campanas de Extracción con Guarda para Vapor	Reemplazar, incluir base	3 pieza
Campana de acero inoxidable de 1.50 x 1.10 x 0.30 mts.	Suministro e instalación de una campana de extracción de vapores	1 pieza
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor y Agua 2 Tubos Led	reemplazo por luminaria led	5 pieza
"3-Galon pintura semi gloss blanco	Resanar y retocar	1 lote
Lavabo con mensulas a muro y llave monomando accesorios	Suministro e instalación	1 lote
Refrigerador exhibición vr-25 marca imbera	reemplazo	1 pieza
Galón de pintura de esmalte azul rey accesorios de pintura	Lijar y repintar	1 lote
Material de herrería	Reemplazar	1 lote



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

"1 Gal de pintura esmalte azul rey1 Kit accesorios para pintar "	Retocar pintura	1 lote
"2 carros transportadores tipo esquelético fabricado con ptr de 2x2 totalmente en acero 6 rodajas de 8 x 2.5"" fijas 6 rodajas giratorias de 8 x 2.5"" "	Reemplazar 2 carros y los rodamientos a los equipos en su totalidad	1 lote
carros transportadores tipo esquelético fabricado con ptr de 2x2 totalmente en acero	Suministrar carros	2 piezas
"4 rodajas de 8"" fijas 4 rodajas de 8"" giratorias "	Reemplazar rodajas	1 lote
"Mesa de apoyo con entrepaño de 2.00 x 0.70 x 0.90 mts.	Sustituir	2 piezas
Mesa con entrepaño	reemplazar	2 piezas
Campana de extracción	reemplazar	1 pieza
Marmita a gas de 320 Lts. Con tapa Mod. M320 Madipsa	reemplazar	2 piezas
Marmitas 1,2,3 y 4 Sarteneta Madipsa de 120 Lts. Mod. S120G	reemplazar	2 piezas
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor Y Agua 2 Tubos Led	Reemplazo total de luminaria	18 piezas
"2 Cubetas de pintura semigloss blanco1 Kit accesorios para pintar "	Repintar muros	1 lote
Llave mono mando de tipo al piso de 4"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tabla tipo tajo de 1.20 x 0.45	Reemplazar tabla tipo tajo	2 piezas
"1 Cubeta de pintura esmalte blanco refrigerador1 kit accesorios para pintar "	Retocar pintura	1 lote
Gabinete Stanka 36w A Prueba De Vapor Y Agua 2 Tubos Led	Reemplazo total de luminaria	6 piezas
"Bomba de agua 2 hp Filtro y cartucho para carbón Filtro y cartucho para sedimentos	Suministrar equipo faltante	1 lote
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tabla tipo tajo de 2.50.0.50	Reemplazar tabla tipo tajo	1 pieza
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar luminaria	1 pieza
Tarja de una tina de 1.20 * 0.90 * 0.90	Demoler 1 mesa de concreto y suministrar 3 tarjas de 1 tina	3 piezas
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar luminaria	7 pieza
Motor monofásico de 1 hp	Suministrar e instalar motor	2 piezas
Horno zuchelli	revisión por medio del personal técnico especializado	1 pieza
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón carbón de 20 * 4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinsectador uv	1 lote
Llave mezcladora al piso de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote

**CENTRO PENITENCIARIO DE CUAUTLA**

**DETALLE DE ADECUACIONES**

Tramos de malla de 0.90 *1.80	Reemplazar malla	2 tramos
1 galón pintura semigloss blanco 1 kit de accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
18 válvulas estufa y 18 perillas metálicas	Mantenimiento preventivo y reemplazar válvulas	1 lote
ACUITY VC150I-M12 Lámpara Capelo para Campanas de Extracción con Guarda para Vapor	Revisar y reparar, proveer luminaria	2 piezas
Cartucho de sedimentos 2 piezas cartucho carbón de 20 *4 lámpara completa uv	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinfectados uv	1 lote
Tarja triple de 2.40 * 0.70 *0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza
1 galón de pintura semigloss blanco 1 kit accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
1 mto de vitropiso cronos antiderrapante estructurado de 30*30 cm adhesivo y boquilla	Suministrar piso faltante	1 lote
Plástico para cortina de 8"	Reemplazar plástico	24 mto

**CENTRO PENITENCIARIO DE JONACATEPEC**

**DETALLE DE ADECUACIONES**

Plástico para cortina de 8"	Reemplazar plástico	14 mto
1 galón de pintura semigloss blanco 1 kit accesorios para pintar	Resanar y retocar pintura	1 lote
Gabineta stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos de led	Reemplazar	2 piezas
1 gal de pintura esmalte azul rey 1 kit accesorios para pintar	Retocar pintura	1 lote
9 válvulas estufa 9 perillas metálicas	Mantenimiento preventivo y reemplazar válvulas	1 lote
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20 *4 lámpara completa uv	Reemplazar cartucho de carbón sedimentos y desinfectador uv	1 lote
1 mtr de vitropiso cronos antiderrapante estructurado de 30*30 cm adhesivo y boquilla	Suministrar piso faltante	1 lote
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
1 mto de azulejo blanco de 20*30 adhesivo y boquilla	Suministrar azulejo faltante	1 lote

**CEMPLA**

**DETALLE DE ADECUACIONES**



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

Bascula digital torrey de 50 kg	Reemplazar	1 pieza
Llave mezcladora a la pared de 8"	Sustituir llave y accesorios	1 lote
Tarja sencilla de 0.80 * 0.0*0.90	Suministro de tarja sencilla como complemento	1 pieza
Llave mezcladora al piso de 8"	Suministrar llave	1 lote
Focos ahorradores tipo espiral de 26 w	Revisar; reparar y suministrar luminaria	2 piezas
Gabinete stanka 36w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20 *4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón , sedimentos y desinfectador uv	1 lote
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor y agua 2 tubos led	reemplazar	2 piezas

#### CENTRO PENITENCIARIO DE JOJUTLA

##### DETALLE DE ADECUACIONES

Rack de 4 entrepaños en acero inoxidable de 0.70 * 0.40*1.70	Suministrar rack	2 piezas
Tarja tripla de 1.80 * 0.70*0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza
Gabinete stanka 36 w a prueba de vapor de y agua 2 tubos led	Reemplazar	2 piezas
Focos ahorradores tipo espiral de 26 w	Revisar reparar y suministrar luminaria	2 piezas
1 cubeta de pintura semiglos blanco 1 kit accesorios para pintar	Repintar	1 lote
Cartucho de sedimentos 2 pz cartucho carbón de 20*4" lámpara completa	Reemplazar cartucho de carbón, sedimentos y desinsectador uv	1 lote
Baño maría a gas de 4 insertos sin guarda estornudos sin deslizador	Demoler las mesas de concreto y suministrar 2 baños marías a gas de 4 insertos cada uno	2 piezas
Tarja triple de 2.40 * 0.70*0.90	Sustituir por tarja triple	1 pieza

Todas las instalaciones, mejoras y bienes instalados por parte del "PRESTADOR DEL SERVICIO" en los Centros de Reinserción Social, serán realizados conforme a lo estipulado en esta cláusula.

**DÉCIMA SÉPTIMA. DE LAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO DEL SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.** Los alimentos deberán prepararse en los Centros de Reinserción Social cumpliendo los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene, que deben observarse en el proceso y distribución de alimentos , bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso de almacenamiento y preparación, por lo que el "PRESTADOR DEL SERVICIO", deberá de respetar en todo momento lo señalado por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS y la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2015.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO", diariamente deberá recabar una muestra de los alimentos servidos, y resguardarla por un periodo de 72 horas, y en caso de ser necesario o a petición de la COMISIÓN, deberá enviarlas a laboratorio para el análisis bacteriológico correspondiente, debiendo el "PRESTADOR DEL SERVICIO" cubrir los costos que se generen.

Las raciones alimenticias deberán ser entregadas y transportadas por el "PRESTADOR DEL SERVICIO" de manera fácil y segura de forma tal, que el ADMINISTRADOR DEL CONTRATO pueda verificar la manipulación correcta de los alimentos en cada área. Así mismo el ADMINISTRADOR DEL CONTRATO podrá confirmar que se entregan las raciones pactadas por porción, gramaje y tipo de menú utilizando los sistemas de medición que resulten convenientes.

Las instalaciones de almacenaje y preparación de alimentos deberán contar con el servicio de fumigación mensual y tres refuerzos, con productos químicos aprobados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas comúnmente conocido como CICOPASFEST.

**DÉCIMA OCTAVA. DE LAS MODIFICACIONES.** Cualquier modificación o adición al presente instrumento jurídico se deberá de realizar bajo la más estricta responsabilidad de la COMISIÓN y por acuerdo mutuo de "LAS PARTES", siempre y cuando existan razones fundadas y bajo las formalidades establecidas por el artículo 69 de la LEY.

El o los convenios modificatorios que se realicen sobre cambios en las cantidades deberán también de formalizarse por escrito, durante la vigencia del presente contrato, contando con suficiencia presupuestal disponible, dichas ampliaciones no podrán rebasar el 20% (veinte) por ciento del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente, respetando el precio originalmente pactado. Dicho porcentaje deberá de ser previsto en los casos de modificaciones por prórroga de la vigencia, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 68 de la LEY.

**DÉCIMA NOVENA. DE LA SUSPENSIÓN.** Por causas justificadas, por razones de interés general, caso fortuito o de fuerza mayor, el "PODER EJECUTIVO", bajo su más estricta responsabilidad podrá determinar la suspensión temporal de todo o en parte del SERVICIO, estableciendo el plazo de la suspensión, mismo que podrá prorrogarse si las circunstancias que originaron la intervención permanecen, debiendo informar el contenido de esta decisión al "PRESTADOR DEL SERVICIO", modificando con ello el calendario originalmente previsto.

Se entiende como caso fortuito, todo acontecimiento natural, previsible o imprevisible, pero inevitable, por virtud del cual no se pueda llevar a cabo el servicio o se imposibilite el cumplimiento de la obligación, y por fuerza mayor, todo hecho previsible o imprevisible, pero inevitable, proveniente de uno o más terceros determinados o indeterminados, por virtud del cual se pierda el bien o se imposibilite el cumplimiento de la obligación. Las causas de interés general se configuran atendiendo las facultades discrecionales con que cuenta el "PODER EJECUTIVO", lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 74 de la LEY.

Cesando la causa que dio origen a la suspensión, continuará el SERVICIO y se volverá a computar el resto del tiempo previsto.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá informar inmediatamente al "PODER EJECUTIVO", cualquier circunstancia que afecte, interrumpa o ponga en riesgo los bienes o servicios, a efecto de que se encuentre en condiciones de determinar lo conducente.

**VIGÉSIMA. DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL SERVICIO.** Se podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad del servicio originalmente contratado y de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionara alguna daño patrimonial o perjuicio al Estado, o en su caso de que se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen a este contrato, por motivo de la resolución de un procedimiento de inconformidad emitido por la Secretaría de la Contraloría del Estado de Morelos, para lo cual el "PODER EJECUTIVO", dará aviso por escrito por lo menos con 15 (quince) días naturales de anticipación al "PRESTADOR DEL SERVICIO", en este supuesto la dependencia o entidad reembolsara al "PRESTADOR DEL SERVICIO" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el último párrafo del artículo 78 de la LEY.

La terminación anticipada de los contratos, se sustentará mediante dictamen del **ÁREA REQUIRENTE** que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma.

**VIGÉSIMA PRIMERA. DE LA PENA CONVENCIONAL.** En caso de que el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** no cumpla con el **SERVICIO** en los términos estipulados en el presente contrato, el **ÁREA REQUIRENTE**, procederá a aplicar las penas convencionales, o a rescindir administrativamente el mismo, hacer efectiva la garantía de contrato y en general adoptar las medidas procedentes conforme a lo establecido por el artículo 60 fracción IX y 70 de la **LEY** y 66 de su **REGLAMENTO**.

En caso de que el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** no cumpla con el **SERVICIO** en los términos estipulados en el presente contrato, por causas imputables a él mismo, se aplicará una pena convencional del 0.3%, por cada día natural de retraso, calculado sobre el importe del **SERVICIO** que omitió o haya prestado de manera diferente a la establecida, de tal manera que el monto máximo de la pena será aquel que iguale el importe de la garantía del cumplimiento del contrato presentada en las oficinas de la Coordinación de Política de Ingresos de la Secretaría de Hacienda del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.

Para el pago de la pena convencional a que alude esta estipulación, así como de cualquier otra obligación no cumplida o satisfecha en los términos convenidos por **"LAS PARTES"**, una vez determinada en cantidad líquida se hará efectiva la garantía a favor del **"PODER EJECUTIVO"** o podrá deducirse del importe efectivo pendiente por pagar.

La pena convencional por atraso se calculará de acuerdo al porcentaje establecido en el segundo párrafo de la presente cláusula, aplicado al valor del **SERVICIO** que haya sido prestado de manera diferente a lo establecido, y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía establecida en la Cláusula Décima Primera del presente contrato, y de acuerdo a la siguiente fórmula:

Fórmula:  $(pd) \times (nda) \times (vspa) = pca$

Dónde:

pd: (0.3%) penalización diaria

nda: número de días de atraso

vspa: valor del servicio prestado con atraso

pca: pena convencional aplicable

En los casos en que la pena convencional por atraso, rebase el monto de la garantía establecida de manera proporcional respecto de la parte no entregada en las fechas pactadas en el presente contrato, el **"PODER EJECUTIVO"**, previa notificación al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** sin rescindir el presente contrato, podrá modificarlo, o bien, aplicar al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** una sanción por incumplimiento, equivalente a la pena convencional por atraso máxima que corresponda. En el supuesto de que sea rescindido este contrato, no procederá la contabilización de dicha sanción al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** no derive del atraso a que se refiere el primer párrafo de ésta cláusula, sino por otras causas establecidas en el presente contrato, el **"PODER EJECUTIVO"** podrá iniciar en cualquier momento posterior al incumplimiento, el procedimiento de rescisión establecido en el mismo.

**VIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA SUPERVISIÓN.** En cualquier momento durante la vigencia del presente contrato el **"PODER EJECUTIVO"** a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, podrá efectuar inspecciones o visitas en el domicilio del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, para constatar su capacidad técnica, legal, administrativa y verificar el grado de avance y calidad del mismo, teniendo la obligación éste de permitir el acceso al personal autorizado por el **"PODER EJECUTIVO"**.

Una vez entregado el **SERVICIO**, se someterá a una revisión por parte del personal del **ÁREA REQUIRENTE**, para comprobar que las características técnicas sean idénticas a las solicitadas y a las ofertadas en la propuesta técnica del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, en el entendido que no serán aceptadas si hubiere diferencias en las mismas.



El "PODER EJECUTIVO" a través del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, será el encargado de verificar hasta su total conclusión y entera satisfacción de la entrega del SERVICIO descrito en el cuerpo del presente contrato.

**VIGÉSIMA TERCERA. DE LAS CAUSAS DE RESCISIÓN.** El incumplimiento parcial, total, permanente, interrumpido, directo o indirecto de las obligaciones establecidas en el presente contrato y aquellas que por virtud del mismo y sus anexos sean imputables al "PRESTADOR DEL SERVICIO", darán lugar a determinar la rescisión del mismo, exigir el cumplimiento o sustitución del SERVICIO o hacer exigible la garantía otorgada, de manera enunciativa más no limitativa por las siguientes causas:

- I. Que los precios por la prestación del servicio, estipulados sufran incrementos, sin justificación alguna;
- II. Que el presente contrato se haya celebrado en contravención a LEY, y a las disposiciones derivadas de las mismas o de las demás disposiciones administrativas que se expidan;
- III. Por el incumplimiento total o parcial o atraso en el servicio y que no sea subsanado en tiempo y forma;
- IV. Por ausencia de entrega total o parcial de la información y documentos que se le requieran con relación al SERVICIO objeto del presente contrato o bien la entrega alterada de la información o de la documentación relacionada, o cualquier otra causa que haga más onerosa la prestación de los mismos;
- V. Por realizar actos o acciones que afecten el prestigio o la reputación del "PODER EJECUTIVO";
- VI. Por quebrantar la confidencialidad de la información que le haya proporcionado el "PODER EJECUTIVO";
- VII. Como consecuencia de una resolución administrativa o judicial que determine la rescisión, y;
- VIII. Por incumplimiento a cualquiera de las obligaciones consignadas en el presente contrato.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" manifiesta su conformidad en que la falta de cumplimiento o la violación a lo estipulado en cualquiera de las cláusulas del presente contrato, facultará al "PODER EJECUTIVO" a rescindir el mismo sin necesidad de declaración judicial o administrativa, bastando un simple aviso por escrito.

**VIGÉSIMA CUARTA. DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE RESCISIÓN.** Bajo las hipótesis previstas en la cláusula que antecede, el "PODER EJECUTIVO", a través del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, podrá determinar en cualquier momento la rescisión administrativa del presente contrato, bajo el siguiente procedimiento:

- I. Se iniciará a partir de que al "PRESTADOR DEL SERVICIO" le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;
- II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer;
- III. La determinación de dar o no por rescindido el presente contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al "PRESTADOR DEL SERVICIO" dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a lo señalado en la fracción I de la presente cláusula, y;
- IV. Cuando se rescinda este contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el "PODER EJECUTIVO" por concepto del servicio que haya recibido hasta el momento de la rescisión.

Concluido el procedimiento de rescisión del presente contrato, el "PODER EJECUTIVO" formulará el finiquito correspondiente, dentro de los 30 (treinta) días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, a efecto de hacer constar los pagos que deban efectuarse y demás circunstancias del caso.

Cuando el "PODER EJECUTIVO" sea el que determine rescindir este contrato, bastará para ello que se cumpla el procedimiento que para tal efecto se establece; si es el "PRESTADOR DEL SERVICIO" quien decide rescindirlo, será necesario que acuda ante la autoridad competente y obtenga la declaración correspondiente.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido este contrato, se diera por concluido el SERVICIO, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación del "PODER EJECUTIVO" de que continúa vigente la necesidad del mismo, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

El “**PODER EJECUTIVO**”, a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, podrá determinar no dar por rescindido el presente contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas.

El “**PODER EJECUTIVO**” podrá, a su juicio, suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiere iniciado un procedimiento de conciliación. En este supuesto, deberá elaborar un dictamen en el cual justifique los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del presente contrato, resultarían más inconvenientes.

Al no dar por rescindido este contrato, el “**PODER EJECUTIVO**”, a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, establecerá con el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio se celebrará en términos de lo dispuesto por los artículos 68 último párrafo y 69 de la **LEY**.

En estos casos, establecerá el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente los renglones o conceptos no entregados, o bien rescindir este contrato en los términos de la presente cláusula.

Cuando por motivo del incumplimiento del **SERVICIO** o el procedimiento de rescisión se ubique en un ejercicio fiscal diferente a aquel en que hubiere sido adjudicado el presente contrato, el “**PODER EJECUTIVO**” podrá continuar con el **SERVICIO**, previa verificación de que continúa vigente la necesidad y se cuenta con disponibilidad presupuestaria. Debiendo modificarse la vigencia del mismo con los precios originalmente pactados. Cualquier pacto en contrario a lo dispuesto en esta cláusula se considerará nulo.

**VIGÉSIMA QUINTA. DE LA AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL, CIVIL, PENAL, MERCANTIL O DE CUALQUIER ÍNDOLE CON PERSONAS O EMPLEADOS QUE CONTRATE EL “PRESTADOR DEL SERVICIO” PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.** El “**PRESTADOR DE SERVICIO**” reconoce que por tratarse de un contrato de servicios no le son aplicables las leyes laborales y que será responsable de todas las disposiciones fiscales y obrero-patronales que se deriven bajo este régimen. Asimismo, el “**PODER EJECUTIVO**” no reconoce ninguna otra responsabilidad más que el pago por el **SERVICIO** pactado en el presente contrato. El “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” se compromete a dejar a salvo al “**PODER EJECUTIVO**” de cualquier controversia, juicio o conciliación laboral, civil, penal y/o mercantil que se pudiera derivar durante la vigencia del presente contrato como consecuencia de las personas o empleados que contratare para el cumplimiento del presente contrato.

**VIGÉSIMA SEXTA. DE LA CONFIDENCIALIDAD.** “**LAS PARTES**” convienen que toda la información que se genera entre ellas, materia de este contrato, que contenga datos personales o cualquier otra información relacionada con las especificaciones técnicas del **SERVICIO**, tendrá para “**LAS PARTES**” el carácter de reservado, salvo aquella que deba de ser difundida de acuerdo a la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y a la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos, por lo que dicha información solo podrá ser utilizada para el efecto de las obligaciones contenidas en el presente contrato

Por lo que el “**PRESTADOR DE SERVICIOS**”, se obliga a:

- a) Guardar y mantener con el carácter de confidencial y a no divulgar a terceras personas, ni a utilizar en provecho propio, ningún tipo de información que obtenga del “**PODER EJECUTIVO**”, con motivo de la realización del objeto del presente contrato, tenga o no relación con el mismo, salvo aquella que por motivos legales deba ser divulgada;
- b) Utilizar la información para dar cumplimiento con las obligaciones contenidas en el presente contrato, por lo que en ningún momento se le transmite a su titularidad;
- c) No reproducir, publicar, mutilar, modificar o alterarla en forma parcial o total por ningún medio;
- d) No divulgar salvo que sea a sus empleados o a cualquier otra persona autorizada directamente relacionada con el cumplimiento del presente contrato en el entendido que el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, será el único responsable por los daños y perjuicios que ocasionen dichas personas por la divulgación de la información;
- e) Que en caso de rescisión del presente contrato o cuando el “**PODER EJECUTIVO**”, así lo solicite devolverá y removerá de sus archivos toda la información que se haya proporcionado sobre planos, accesos, instalaciones y del personal de los Centros Penitenciarios;

- f) Llevar a cabo las acciones necesarias para mantener la información como confidencial por lo que el "PRESTADOR DEL SERVICIO", se compromete a informar inmediatamente si la información estuviese en riesgo de caer en manos de terceros no autorizados y que afectara la seguridad de los Centros Penitenciarios.
- g) Tomar las medidas necesarias para sus funcionarios, directores, empleados, supervisores, distribuidores, prestadores de servicios y todas aquellas personas con los compromisos aquí asumidos;
- h) No utilizar la información proporcionada para fines propios.

En caso de que el "PRESTADOR DEL SERVICIO" no respete los compromisos anteriormente señalados, dará derecho al "PODER EJECUTIVO" para iniciar acciones legales en materia penal, sanciones administrativas y/o civiles que correspondan.

**VIGÉSIMA SÉPTIMA. DEL CONFLICTO DE INTERÉS.** El "PROVEEDOR", manifiesta bajo protesta de decir verdad que no tiene ningún nexo familiar, ni contacto cercano con algún servidor público activo, que lo relacione con algún manejo de recurso para proveer, bienes y/o servicios que requieran las Dependencias y Entidades del Gobierno del Estado de Morelos, ni desempeñó empleo, cargo o comisión en el servicio público, así mismo manifiesta no encontrarse en ningún supuesto del artículo 79 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

**VIGÉSIMA OCTAVA. DE LA CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.** Ninguna de "LAS PARTES" podrá ceder, transferir o subcontratar parcial o totalmente los derechos y obligaciones derivadas del presente contrato a personas físicas o morales distintas al "PROVEEDOR". Excepcionalmente, cuando existan causas o riesgos debidamente justificados, que pongan en peligro las operaciones de un programa prioritario o puedan ocasionar consecuencias graves, con la autorización expresa previa de la Secretaría de Administración, la Secretaría de la Contraloría y de la Secretaría de Hacienda de Morelos, podrá hacerse la subcontratación o cesión correspondiente, modificando este contrato con los requisitos establecidos de conformidad con el artículo 61 LEY y estableciendo nuevas garantías.

**VIGÉSIMA NOVENA. DE LA VIGENCIA.** El presente contrato estará vigente a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y concluirá el día 31 de diciembre del 2021, con la entrega total de los servicios y a entera satisfacción del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.

**TRIGÉSIMA. DE LA NORMATIVIDAD.** "LAS PARTES", se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, a lo señalado por la Ley Sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Morelos, y a lo previsto en el Decreto de Presupuesto de Egresos del Estado para el ejercicio fiscal 2021, al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

**TRIGÉSIMA PRIMERA. DE LA SUPLETORIEDAD.** Todo lo señalado en el presente contrato y a falta de disposiciones expresas se aplicará supletoriamente lo dispuesto en la Ley de Procedimiento Administrativo para el Estado de Morelos, el Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos y el Código Procesal Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos, y todas aquellas disposiciones jurídicas y administrativas que se encuentran vigentes en materia de adquisiciones.

**TRIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA JURISDICCIÓN.** En caso de controversia suscitada con motivo de la interpretación y cumplimiento de las estipulaciones contenidas en este contrato, "LAS PARTES" se someten a la jurisdicción de los Tribunales Competentes del Primer Distrito Judicial en el Estado de Morelos, con residencia en la Ciudad de Cuernavaca; renunciando el "PRESTADOR DEL SERVICIO" en forma expresa al fuero que pudiere corresponderle en razón de sus domicilio presente o futuro.

Leído que fue el presente instrumento y enteradas "LAS PARTES" de su valor, fuerza legal, validez, contenido y alcance legal del presente instrumento jurídico, lo ratifican y firman por triplicado en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, a los \_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_ de 2021, de conformidad con el artículo 62 de la LEY.

POR EL "PODER EJECUTIVO"

POR EL "PRESTADOR DE SERVICIO"



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

LIC. JOSÉ JALIL AHUMADA ABRAHAM.  
COORDINADOR DE DESARROLLO Y  
FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA  
COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA.

C. \_\_\_\_\_.

MTRO. JORGE ISRAEL PONCE DE LEÓN  
BORQUEZ.  
COORDINADOR DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE  
LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

LIC. JOSUÉ ISRAEL MOLINA DÍAZ.  
DIRECTOR GENERAL DE CENTROS  
PENITENCIARIOS DE LA COORDINACIÓN DEL  
SISTEMA PENITENCIARIO DE LA COMISIÓN  
ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

CONVOCANTE

C. EFRÉN HERNÁNDEZ MONDRAGÓN.  
TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE  
PROCESOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE  
CONTRATOS DE LA SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN.

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL CONTRATO REFERENTE AL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA CONSUMO HUMANO Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, CON REDUCCIÓN DE PLAZOS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MORELOS Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL DENOMINADA \_\_\_\_\_, CON FECHA DE FIRMA XXX DE XXXX DE 2021, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO EA-XXXX-21, CONSTANTE DE CUARENTA Y CINCO (45) FOJAS ÚTILES.....

ANEXO 4

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder  
Ejecutivo del Estado de Morelos  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular, presenté la relación de documentos que vienen integrados en mi proposición técnica  
económica, a que hacen referencia las bases de licitación.

**Documentos requeridos para participar**

No.	Documento Solicitado	Anexos	Referencia bases de licitación	Presenta	
				S	N
	<b>Anexos</b>				
1	Acreditación de la existencia y personalidad jurídica del licitante.	2	Punto 14.1		
2	Formato que contiene la relación de documentos que integran las proposiciones técnica y económica, a que hacen referencia las bases de licitación.	4	Punto 16.2		
	<b>Propuesta Técnica (Sobre A)</b>	<b>Documento</b>	<b>Punto 16.2</b>		
3	<b>Propuesta técnica detallada del servicio</b> que se oferta conforme al <b>ANEXO TÉCNICO 1</b> y de acuerdo al punto <b>10</b> de las bases, señalando con claridad el <b>servicio</b> que integran su oferta y las características técnicas de la misma. La propuesta técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado del licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB o CD, en formato de Word.	<b>A</b>			
4	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de <b>nacionalidad mexicana y que el servicio cumple con el 50% de grado de contenido nacional</b>	<b>B</b>			
5	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hace referencia el artículo <b>40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley Sobre Adquisiciones, Enajenaciones,</b>	<b>C</b>			



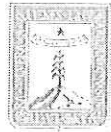
MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

	Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.				
6	<b>Presentar declaración de integridad</b> , en papel membretado de la Empresa en la que manifieste que por sí mismo o a través de interpósita persona se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de la Dependencia o entidad, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes que constituyan violaciones a la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos o a su Reglamento; o que constituyan un delito.	D			
7	Carta compromiso bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa donde el licitante adjudicado <b>asumirá la responsabilidad</b> total en el caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto 9.4. de las bases.	E			
8	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que <b>prestará el servicio</b> conforme a señalado en los puntos 11.1., 11.2., 11.3., 11.4. y 11.5 de las bases.	F			
9	Carta en papel membretado del licitante, en donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el servicio cuenta con la garantía señalada en el punto 12.1 de las bases y de acuerdo a lo señalado en el <b>ANEXO TÉCNICO 1</b> .	G			
10	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que <b>cuenta con la capacidad técnica</b> total y oportuna para la <b>prestación</b> del servicio que integra mi propuesta, conforme al punto 10.1 y el <b>ANEXO TÉCNICO 1</b> , dentro del plazo establecido en el <b>punto 11.1</b> de las bases de la presente licitación.	H			
11	Carta compromiso en la que manifieste que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el <b>ANEXO TÉCNICO 1</b> de las presentes bases.	I			
12	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad, que para el caso en que el <b>servicio presente alguna anomalía, deficiencia</b> , error, inconsistencia, omisión o error en la entrega, el licitante que resultare adjudicado se compromete a subsanar el servicio de manera inmediata en un periodo no mayor de <b>3 horas</b> .	J			
13	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad cuento con la infraestructura necesaria, los recursos, técnicas,	K			



	procedimientos y equipos suficientes y adecuados, para cumplir con el servicio, a entera satisfacción del <b>ÁREA TÉCNICA</b> , durante la vigencia del contrato. Así mismo cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones de cocina, comedores y sanitarias, así como agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos y consumo de comensales, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar análisis microbiológicos de manera bimestral como evidencia				
14	Carta en papel membretado del licitante, bajo protesta de decir verdad; que <b>conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos y su Reglamento</b> , así como de estar conforme con el contenido de las presentes bases	L			
15	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad, <b>que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado</b> , o hubiese incumplido en sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.	M			
16	Carta original en papel membretado de los licitantes, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que <b>ha cumplido con sus obligaciones en materia de Registro Federal de Contribuyentes</b> y que han presentado en tiempo y forma, las Declaraciones Fiscales del Ejercicio, de impuestos federales distintas a las del ISAN e ISTUV y que no tiene adeudos fiscales firmes a su cargo, por impuestos federales. Así mismo, deberán presentar documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, con fecha no mayor a 30 días naturales a la fecha de presentación	N			
17	Para personas morales y personas físicas con actividad empresarial, deberán presentar <b>documento que acredite el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social, el cual consiste en la opinión positiva vigente de cumplimiento de obligaciones fiscales que emite el Instituto Mexicano del Seguro Social</b> , con fecha no mayor a 30 días naturales a la fecha de presentación.	O			
18	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que es una persona física con capacidades diferentes o que es una empresa que cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social. En el caso de que el licitante no se encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, <b>no siendo motivo de desechamiento</b> .	P			
19	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que es una persona establecida y con domicilio fiscal en el Estado de Morelos. En el caso de que el licitante no se	Q			



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

	encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, <b>no siendo motivo de desechamiento</b>				
20	Presentar el certificado de <b>manifiesto de Particulares</b> de conformidad con el "Acuerdo por el que se Expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones" Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de Agosto de 2015 y modificado por el mismo medio el 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017. <a href="https://manifiesto.funcionpublica.gob.mx">https://manifiesto.funcionpublica.gob.mx</a>	R			
21	Carta en papel membretado del licitante en donde manifieste que en caso de resultar adjudicado <b>será el único responsable como patrón de todo elemento</b> humano que se requiera con motivo de la prestación del <b>servicio</b> .	S			
22	Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad <b>que el objeto social y la actividad preponderante del licitante coincide con el objeto de la presente licitación</b> , anexar constancia de situación fiscal actualizada, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.	T			
23	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que <b>cuenta con una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS</b> de su propiedad, en donde deberá anexar documentos, en original o copia certificada y copia simple para su cotejo de los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fotografías,</li><li>• Capacidades de Operación y</li><li>• Almacenamiento.</li></ul>	U			
24	Carta en papel membretado del Licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboraran las raciones alimenticias requeridas, cumplen con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.	V			





MORELOS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Deberá presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo de la siguiente información:

Nº	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal.	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexa facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
02	NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA-14001-IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
04	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
05	NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
06	ISO 22000:2005,	Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
07	NMX-CC-9001-IMNC-2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
08	ISO 9001: 2015	Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
09	NMX-CC-9001-IMNC-2015 /	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
10	ISO 9001:2015	Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.

25

W

11	NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.				
12	ISO 22000:2005	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.				
13	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.				
14	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.				
15	Norma ISO 45001:2018	Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.				
16	Norma NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, el alcance del certificado deberá estar relacionado a Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.				
17	Norma ISO 37001:2016	Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios. Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.				
26	Deberá acreditar <b>capacidad operativa</b> y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos <b>dos contratos de Suministro de alimentación, celebrado con Centros de Readaptación Social CPS</b> y firmado por representante legal, en los durante <b>doce meses</b> continuos, vigentes a la presentación de la propuesta y al menos tres contratos vigentes de 36 meses continuos, adjuntando copia simple de un mínimo de tres facturas por contrato.		X			
27	Deberá acreditar <b>capacidad operativa</b> y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos <b>1 contrato de prestación de servicio de alimentación, ración caliente, ración seca y box lunch</b> , celebrados con centros de readaptación social, y firmados por representante legal, con al menos doce meses continuos vigentes a la presentación de la propuesta, dicho contrato deberá incluir al menos 11 lugares diferentes de		Y			



	prestación de los servicios en un solo estado. Así mismo, deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que correspondan al contrato, demostrando por lo menos 25,000 raciones diarias (desayuno, comida y cena) a personal privado de la libertad "PPL" custodios y administrativos.																									
28	Acreditar que cuenta con el buen funcionamiento, manejo y administración de los estándares internacionales en los centros del Sistema Penitenciario, para lo cual deberá de comprobar que participo en la acreditación de la certificación <b>ACA (Asociación de Correccionales Americanas)</b> , en los estándares que correspondan. Presentando por lo menos 10 cartas en original y copia simple para cotejo expedidas por el Centros Penitenciaros.	Z																								
29	Acreditar que cuenta con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciaros, debiendo comprobar documentos originales o copia certificada y copia simple que acredite por lo menos diez (10) Certificados Distintivos H con una vigencia no mayor a los últimos 6 meses antes de la fecha de presentación de la propuesta.	AA																								
30	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que realizará las mejoras descritas en el anexo técnico 1.	BB																								
31	Deberá acreditar el nivel de estudios mediante títulos, cédulas o certificados según corresponda, del siguiente personal:	CC																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Puesto</th> <th>Acreditación mediante</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Gerente de operación</td> <td>Título o cédula profesional de</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Gerentes de servicio</td> <td>Licenciatura o Carrera profesional</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Subgerentes de servicio</td> <td>técnica relacionada con el ramo de</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Chef</td> <td>alimentos.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Nutriólogo (a)</td> <td>Título o cédula profesional en la</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Licenciatura de Nutrición.</td> </tr> </tbody> </table>		Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	1	Gerente de operación	Título o cédula profesional de	5	Gerentes de servicio	Licenciatura o Carrera profesional	2	Subgerentes de servicio	técnica relacionada con el ramo de	1	Chef	alimentos.	1	Nutriólogo (a)	Título o cédula profesional en la			Licenciatura de Nutrición.			
Cantidad	Puesto		Acreditación mediante																							
1	Gerente de operación		Título o cédula profesional de																							
5	Gerentes de servicio		Licenciatura o Carrera profesional																							
2	Subgerentes de servicio	técnica relacionada con el ramo de																								
1	Chef	alimentos.																								
1	Nutriólogo (a)	Título o cédula profesional en la																								
		Licenciatura de Nutrición.																								
32	Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza los siguientes horarios para la prestación del servicio:  <b>A) Internos de los Centros de Reinserción Social:</b> Desayuno: a partir de las 07:00 horas. Comida: a partir de 13:00 horas. Cena: a partir de 17:00 horas. De Lunes a Domingo.  <b>B) Custodios de los Centros de Reinserción Social:</b> Desayuno: 09:30 a 10:00 horas. Comida: de 14:30 a 15:00 horas. Cena: de 18:00 a 18:30 horas. De lunes a domingo.  <b>C) Personal Administrativo de los Centros de Reinserción Social:</b> Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas. Comida: de 14:00 a 15:00 horas. Cena: de 18:00 a 19:00 horas. De lunes a domingo.	DD																								

33	Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza que, en caso de una emergencia sanitaria, como la generada por el virus SARS-Cov2 (COVID-19), acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.	EE			
34	Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado contratará una póliza de seguro de responsabilidad civil por la cantidad de \$30,000,000.00 (Treinta millones de pesos 00/100 M.N.)	FF			
35	<b>Anexo 4</b> , Formato que contiene la relación de los documentos solicitados para participar y que integran la propuesta técnica y económica. La omisión de la entrega de este documento no será motivo de descalificación	<b>ANEXO 4</b>			
36	Propuesta Económica de los servicios que oferta.		Punto 17.2.		
37	Garantía de seriedad de la proposición		Punto 17.5		

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)  
(La omisión de la entrega de este documento, no será motivo de desechamiento)



MODELOS DE ESCRITOS DEBERÁN APEGARSE AL NUMERAL 16.2

DOCUMENTO A

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en el que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición, ofertando las partidas  
y/o conceptos de los servicios que se indican:

Propuesta técnica detallada del servicio que se oferta conforme al ANEXO TÉCNICO 1 y de acuerdo al punto  
10 de las bases, señalando con claridad el servicio que integran su oferta y las características técnicas de la  
misma. La propuesta técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado del licitante  
firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB o CD, en formato de Word.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo  
respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO B

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que mi representada es de  
**nacionalidad mexicana o cumple con el 50% de grado de contenido nacional.**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



DOCUMENTO C

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hace referencia el artículo **40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley Sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO D

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de la Dependencia o entidad, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes que constituyan violaciones a la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos o a su Reglamento; o que constituyan un delito.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



DOCUMENTO E

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que en el caso de que sea adjudicado, **asumiré la responsabilidad** total en el caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto **9.4.** de las bases.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO F

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que en el caso de que sea adjudicado, que **prestará el servicio** conforme a señalado en los puntos **11.1., 11.2., 11.3., 11.4. y 11.5** de las bases.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO G

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en el que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición, ofertando las partidas y/o conceptos de los servicios que se indican:

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio cuenta con la garantía señalada en el punto 12.1 de las bases y de acuerdo a lo señalado en el **ANEXO TÉCNICO 1**.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO H

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad técnica total y oportuna para la prestación del servicio que integra mi propuesta, conforme al punto 10.1 y el ANEXO TÉCNICO 1, dentro del plazo establecido en el punto 11.1 de las bases de la presente licitación.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO I

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio será proporcionado  
en los lugares establecidos en el **ANEXO TÉCNICO 1** de las presentes bases.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo  
respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO J

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, para el caso en que el **servicio presente alguna anomalía, deficiencia**, error, inconsistencia, omisión o error en la entrega, el licitante que resultare adjudicado se compromete a subsanar el servicio de manera inmediata en un periodo no mayor de **3 horas** en las mismas condiciones requeridas en las bases.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO K

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad cuenta con la infraestructura necesaria, los recursos, técnicas, procedimientos y equipos suficientes y adecuados, para cumplir con el servicio, a entera satisfacción del **ÁREA TÉCNICA**, durante la vigencia del contrato. Así mismo cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones de cocina, comedores y sanitarias, así como agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos y consumo de comensales, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar análisis microbiológicos de manera bimestral como evidencia

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO L

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que **conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos y su Reglamento**, así como de estar conforme con el contenido de las presentes bases.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.





DOCUMENTO M

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, **que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado**, o hubiese incumplido en sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO N

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que **ha cumplido con sus obligaciones en materia de Registro Federal de Contribuyentes** y que han presentado en tiempo y forma, las Declaraciones Fiscales del Ejercicio, de impuestos federales distintas a las del ISAN e ISTUV y que no tiene adeudos fiscales firmes a su cargo, por impuestos federales. Así mismo, deberán presentar documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, con fecha no mayor a 30 días naturales a la fecha de presentación.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO O

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

**Presentar** documento que acredite el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social, el cual consiste en la opinión positiva vigente de cumplimiento de obligaciones fiscales que emite el Instituto Mexicano del Seguro Social, **con fecha no mayor a 30 días naturales a la fecha de presentación.**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente

DOCUMENTO P

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que es una persona física con capacidades diferentes o que es una empresa que cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social. En el caso de que el licitante no se encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, **no siendo motivo de desechamiento.**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO Q

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que es una persona establecida y con domicilio fiscal en el Estado de Morelos. En el caso de que el licitante no se encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, **no siendo motivo de desechamiento.**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante del licitante y en su caso del fabricante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO R

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Presentar el certificado de **manifiesto de Particulares** de conformidad con el "Acuerdo por el que se Expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones" Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de Agosto de 2015 y modificado por el mismo medio el 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017.  
<https://manifiesto.funcionpublica.gob.mx>

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



DOCUMENTO S

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular el que suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar  
adjudicado **será el único responsable como patrón de todo elemento** humano que se requiera con motivo  
de la prestación del **servicio**.

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo  
respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO T

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad **que el objeto social y la actividad preponderante del licitante coincide con el objeto de la presente licitación**, anexar constancia de situación fiscal actualizada, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



DOCUMENTO U

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuenta con una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS de su propiedad, en donde deberá anexar documentos, en original o copia certificada y copia simple para su cotejo de los siguientes documentos:

- Fotografías,
- Capacidades de Operación y
- Almacenamiento.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO V

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboraran las raciones alimenticias requeridas, cumplen con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO W

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Deberá presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo de la siguiente información:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	"TIF", Certificado Tipo Inspección Federal,	Emitido por el personal del organismo de certificación de establecimientos Tipo de Inspección Federal A.C. autorizado por la SENASICA, avalado ante la SAGARPA, con actividad a certificar en la preparación de alimentos crudos y cocidos y cámaras de congelación y refrigeración, con la especificación de especie: aviar, bovina y porcina. (Anexar documentos comprobatorios anexar facturas de materia prima, fotografías de equipamiento e instalaciones). Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
02	NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema HACCP, con el siguiente alcance: elaboración y distribución de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.
03	Norma MEXICANA NMX-SAA-14001-IMNC-2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
04	ISO 14001:2015	Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

05	NMX-F-CC-22000- NORMEX-IMNC-2019	<p>Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
06	ISO 22000:2005,	<p>Sistema de gestión de la Inocuidad de los Alimentos expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (E.M.A.) con el siguiente alcance: Recepción, almacenamiento, compra, distribución y elaboración de productos cocidos y productos crudos. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
07	NMX-CC-9001- IMNC-2015	<p>Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
08	ISO 9001: 2015	<p>Sistema de Gestión de la Calidad, expedido por un Organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que incluya por lo menos en el alcance con los siguientes procesos: Administración y servicios de alimentación, elaboración distribución y logística de productos cocidos y productos crudos, compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios. Correspondiente a la planta procesadora de su propiedad.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
09	NMX-CC-9001- IMNC-2015 /	<p>Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
10	ISO 9001:2015	<p>Sistema de Gestión de la calidad, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a la</p>



MORELOS

SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

		<p>administración, servicio de alimentación y operación de un comedor en un centro de readaptación social.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
11	<b>NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/</b>	<p>Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
12	<b>ISO 22000:2005</b>	<p>Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, categoría E, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
13	<b>NMX-SAA-14001-IMNC-2015/</b>	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
14	<b>ISO 14001:2015</b>	<p>Sistema de Gestión Ambiental, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, sector 30, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios.</p> <p>Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.</p>
15	<b>Norma ISO 45001:2018</b>	<p>Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas, operación de comedores, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.</p>

		Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.
16	Norma NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y el sistema <b>HACCP</b> , el alcance del certificado deberá estar relacionado a: Administración y suministro de servicio de alimentación en instituciones públicas y privadas En la operación de comedores, almacenamiento, entrega de productos alimenticios. El certificado debe estar emitido por un organismo de certificación acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria.
17	Norma ISO 37001:2016	Sistema de Gestión Antisoborno, expedido por un organismo acreditado ante la EMA entidad Mexicana de Acreditación, el alcance del certificado deberá estar relacionado a administración y servicios de alimentación, operación de comedores, gubernamentales y centros penitenciarios, almacenamiento y entrega de productos alimenticios.  Presentar acreditación vigente ante la EMA, del organismo de certificación que emite el certificado.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO X

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Deberá acreditar **capacidad** operativa y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **dos contratos de Suministro de alimentación, celebrado con Centros de Readaptación Social CPS** y firmado por representante legal, en los durante doce meses continuos, vigentes a la presentación de la propuesta y al menos tres contratos vigentes de 36 meses continuos, adjuntando copia simple de un mínimo de tres facturas por contrato.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO Y

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Deberá acreditar **capacidad** operativa y experiencia, presentando en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato al menos **1 contrato de prestación de servicio de alimentación, ración caliente, ración seca y box lunch**, celebrados con centros de readaptación social, y firmados por representante legal, con al menos doce meses continuos vigentes a la presentación de la propuesta, dicho contrato deberá incluir al menos 11 lugares diferentes de prestación de los servicios en un solo estado. Así mismo, deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que correspondan al contrato, demostrando por lo menos 25,000 raciones diarias (desayuno, comida y cena) a personal privado de la libertad "PPL" custodios y administrativos.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



DOCUMENTO Z

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Acreditar que cuenta con el buen funcionamiento, manejo y administración de los estándares internacionales en los centros del Sistema Penitenciario, para lo cual deberá de comprobar que participo en la acreditación de la certificación **ACA (Asociación de Correccionales Americanas)**, en los estándares que correspondan. Presentando por lo menos 10 cartas en original y copia simple para cotejo expedidas por el Centros Penitenciarios.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO AA

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Acreditar que cuenta con la Certificación de Higiene Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivos H", en Centros Penitenciarios, debiendo comprobar documentos originales o copia certificada y copia simple que acredite por lo menos diez (10) Certificados Distintivos H con una vigencia no mayor a los últimos 6 meses antes de la fecha de presentación de la propuesta.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

**DOCUMENTO BB**

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.  
Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que realizará las  
mejoras descritas en el anexo técnico 1.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



DOCUMENTO CC

Cuernavaca, Mor., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Deberá acreditar el nivel de estudios mediante títulos, cédulas o certificados según corresponda, del siguiente personal:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante
1	Gerente de operación	Título o cédula profesional de Licenciatura o Carrera profesional técnica relacionada con el ramo de alimentos.
5	Gerentes de servicio	
2	Subgerentes de servicio	
1	Chef	
1	Nutriólogo (a)	Título o cédula profesional en la Licenciatura de Nutrición.

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO DD

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza los  
siguientes horarios para la prestación del servicio:

**A) Internos de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: a partir de las 07:00 horas.  
Comida: a partir de 13:00 horas.  
Cena: a partir de 17:00 horas.  
De Lunes a Domingo.

**B) Custodios de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: 09:30 a 10:00 horas.  
Comida: de 14:30 a 15:00 horas.  
Cena: de 18:00 a 18:30 horas.  
De lunes a domingo.

**C) Personal Administrativo de los Centros de Reinserción Social:**

Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.  
Comida: de 14:00 a 15:00 horas.  
Cena: de 18:00 a 19:00 horas.  
De lunes a domingo.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo  
respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

## DOCUMENTO EE

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que garantiza que, en caso de una emergencia sanitaria, como la generada por el virus SARS-Cov2 (COVID-19), acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

DOCUMENTO FF

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en la que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

Carta en papel membretado del licitante en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado contratará una póliza de seguro de responsabilidad civil por la cantidad de \$30,000,000.00 (Treinta millones de pesos 00/100 M.N.)

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

OFERTA ECONÓMICA

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en el que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición, ofertando las partidas y/o conceptos de los servicios que se indican:

EJEMPLO:

Partida	Descripción	Renglón	Cantida d Mínima	Cantidad Máxima	Precio Unitario	Subtotal mínimo	Subtotal máximo	Total cantidad máxima	Total cantidad mínima
ÚNICA	Contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias para el consumo humano y suministro de insumos para la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Comisión Estatal de Seguridad Pública	RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)	749,428	877,828					
		RACIÓN CALIENTE (COMIDA)	749,428	877,828					
		RACIÓN CALIENTE (CENA)	749,428	877,828					
		RACIÓN SECA	30,174	34,668					
		DIETAS ESPECIALES	118,984	133,108					

TOTAL RACIONES DIARIAS	\$0.00
------------------------	--------





SECRETARÍA DE  
ADMINISTRACIÓN

Total raciones MENSUALES		Subtotal	Total
\$		\$	\$

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en la forma indicada.  
Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.



### GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPOSICIÓN

Cuernavaca, Mor., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2021.

Gobierno del Estado de Morelos  
Dirección General de Procesos para la Adjudicación de  
Contratos de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo.  
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. \_\_\_\_\_ en el que mi representada, la empresa  
\_\_\_\_\_ participa a través de la presente proposición.

### GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPOSICIÓN

Fianza o billete de deposito

Atentamente

\_\_\_\_\_  
(Nombre y firma del representante legal del licitante)

NOTA: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en la forma señalada, preferentemente en la forma indicada.

Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.