



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

La Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios dependiente de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, en cumplimiento al artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a los artículos, 1, 2, 3 fracción I, 5 fracción I, 11, 33 fracción I, 38 fracción I, 39, 40, 42, 43, 44, 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; en lo sucesivo la "Ley"; así como, 24, 26, 27, 28, 29, 31, 57, 58, 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; y a los artículos 5 fracción XII, 6 segundo párrafo, fracción II, inciso b) y 21 fracción II del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, convoca a los interesados, en participar en la Licitación Pública Nacional, Número EA-N08-2026, referente a la adquisición abierta multianual de raciones alimenticias y servicios de preparación de alimentos para el cumplimiento de los programas institucionales de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, bajo las siguientes:

BASES DE LICITACIÓN ÍNDICE

Punto	Descripción	Página
	CAPITULO PRIMERO. ASPECTOS GENERALES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.	
1	Definiciones.....	2-3
2	Convocante, área solicitante, área requirente y administrador del contrato.....	3-4
3	Medio de participación, carácter y plazos de la licitación pública.....	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	4-5
7	Consulta y costo de las bases.....	5
8	De los licitantes.....	5-6
9	Aspectos adicionales.....	6
	CAPITULO SEGUNDO. ASPECTOS RELACIONADOS CON LOS BIENES Y SERVICIOS A ADQUIRIR.	
10	Información específica de los bienes y servicios a adquirir por medio de la licitación.....	7-8
11	Condiciones de transporte, plazos, entrega y recepción de los bienes y servicios.....	8-9
12	De la garantía de los bienes y servicios.....	9
	CAPITULO TERCERO. DE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES.	
13	Aspectos generales de las propuestas	10
14	Documentación para acreditar la existencia y personalidad jurídica del licitante y copia del comprobante de pago de las bases.....	10-11
15	Requisitos e instrucciones generales para elaborar las proposiciones.....	11
16	Propuesta técnica.....	12-25
17	Propuesta económica	25-27
18	Preferencia en igualdad de condiciones	27
19	Visitas técnicas y/o presentación de muestras	28
20	De la junta de aclaraciones	28



21	Del acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.....	28-29
22	Criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones y adjudicación del contrato	29-30
23	Del acto de fallo	30-31
24	De las causas de desechamiento de las proposiciones.....	31
	CAPITULO CUARTO. DE LAS GARANTÍAS LEGALES Y DEL CONTRATO.	
25	De las garantías legales.....	31-33
26	Del contrato	33-35
27	De las modificaciones al contrato.....	35
28	Penal por incumplimiento.....	36
29	Rescisión del contrato.....	36
30	Condiciones de pago y precio	36-37
31	Del anticipo	37
	CAPITULO QUINTO. DE LA LICITACIÓN DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.	
32	Licitación desierta.....	37
33	Cancelación de la licitación.....	37
34	Suspensión temporal de una licitación.....	38
	CAPITULO SEXTO. SANCIONES.	
35	Sanciones.....	38
36	Inconformidades y controversias.....	39
	ANEXOS	
	Anexo 1, Anexo técnico detallado de los bienes y servicios.....	40-66
	Anexo 2, Documento para acreditar la personalidad jurídica.....	67
	Anexo 3, Modelo de contrato.....	68-117
	Anexo 4, Documentos que deberán contener las proposiciones y modelos escritos.....	118-139
	Formatos de documentos.....	140-185

CAPITULO 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.

CONCEPTO	DEFINICIÓN
ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	Al titular de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, siendo el encargado de dar seguimiento al cumplimiento del contrato y el trámite de pago a las respectivas facturas.
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.





ÁREA REQUIRENTE	La Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal.
ÁREA SOLICITANTE	La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional.
BASES	Las presentes bases de licitación conforme lo señalan el artículo 40 de la Ley.
BIENES Y SERVICIOS	Adquisición Abierta Multianual de Raciones Alimenticias y Servicio de Preparación de Alimentos para el Cumplimiento de los Programas Institucionales de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.
CONTRATO	El modelo de contrato que forma parte integral de las presentes Bases.
CONVOCANTE	La Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
LEY	A la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano 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.
PESOS	La moneda de curso legal de los Estados Unidos Mexicanos.
PODER EJECUTIVO	El Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos.
PROVEEDOR	La persona física o moral que celebre contratos en su carácter de vendedor, arrendador para la adquisición de bienes con el Poder Ejecutivo del Estado 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.
SECRETARÍA	La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal.

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, sin perjuicio, las bases podrán señalar otras definiciones y su significado en cualquier parte de las mismas.

2 CONVOCANTE, ÁREA SOLICITANTE, ÁREA REQUIRENTE, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:

2.1 La Convocante del procedimiento de adjudicación es la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, con domicilio en calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, edificio Los Laureles, local 105, colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000, con número de teléfono 777 3-29-22-00 Ext. 1282 y 1284.

2.2 Área solicitante: Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional.



2.3 Área requirente: Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal.

2.4 Administrador del Contrato: Al Titular de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal.

3 MEDIO DE PARTICIPACIÓN, CARÁCTER Y PLAZOS DE LA LICITACIÓN:

3.1 La presente licitación es: **presencial**, en términos del artículo 33, párrafo segundo de la Ley; por lo que los licitantes deberán de 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 los **plazos normales** que prevé la Ley para la presentación y apertura de proposiciones, de conformidad a lo previsto por los artículos 40 párrafo cuarto de la Ley y 31 de su Reglamento.

4 EJERCICIO FISCAL Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL:

4.1 De conformidad con los artículos 8, 29 y 35 de la Ley, los recursos programados para los ejercicios fiscales 2026 y 2027 son los que se pretenden ejercer para el cumplimiento de las obligaciones que se genere mediante contrato siempre y cuando se cuente con la disponibilidad presupuestal y la autorización correspondiente, para cubrir las erogaciones que se deriven del contrato que se adjudique con motivo de la presente licitación.

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 se requieran presentar anexos técnicos, folletos catálogos y/o fotografías, instructivos o manuales de uso para corroborar las especificaciones, características y calidad de los bienes y servicios que ofertan, éstos podrán presentarse en el idioma del país de origen de los bienes, 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 pública la oferta económica de los bienes y servicios se hará en **moneda nacional**, de conformidad con el artículo 40 fracción VII de la Ley.

6 PROGRAMA DE ACTOS:

6.1 Todos los actos se realizarán en la sala de juntas de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, con domicilio en calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, edificio Los Laureles, local 105, colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000, con número de teléfono 777 3-29-22-00 Ext. 1282 y 1284, de conformidad a las siguientes fechas y horas:

Nombre del evento:	Fecha:	Hora:
Publicación	25 de febrero de 2026	-----
Junta de aclaraciones	06 de marzo de 2026	13:00 hrs.
Presentación y apertura de proposiciones	12 de marzo de 2026	13:00 hrs.





Fallo

31 de marzo de 2026

16:00 hrs.

- 6.2 La firma del contrato respectivo entre el Gobierno del Estado de Morelos 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 establecen los artículos 45 y 62 de la Ley y 58 del Reglamento.
- 6.3 La firma del contrato respectivo entre la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal y el o los licitantes adjudicados se llevará a cabo conforme a la normativa aplicable del Gobierno del Estado de Morelos y bajo las condiciones que la misma prevé.

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 día 25 de febrero al 06 de marzo de 2026.
- 7.2 La consulta se podrá realizar en la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, ubicada en calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, edificio Los Laureles, local 105, colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000, con número de teléfono: (777) 329-22-00 Ext. 1282 y 1284, de las 09:00 a las 15:00 horas en días hábiles y en Internet <https://compras.morelos.gob.mx/licitaciones-2026>, en la página de la Secretaría de Administración y Finanzas; en la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, 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 pago se podrá efectuar a través de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, en la página de internet <https://pagos.hacienda.morelos.gob.mx/#/pagos/tabla-conceptos/1433/1> o directamente en la Subsecretaría de Ingresos, ubicada en Boulevard Benito Juárez esquina Himno Nacional s/n Col. Las Palmas, Cuernavaca, Morelos, CP 62050, Tel. 7773100921, el costo será de \$2,000.00 (Dos mil pesos 00/100 M.N.), el cual deberá estar debidamente referenciado al número de la presente licitación.
- 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 pública, únicamente podrán participar las personas que se establecen en 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 a precio, calidad, oportunidad, financiamiento y demás características convenientes podrán participar en la presente licitación, **personas físicas o morales** que tengan la capacidad de cumplir con la entrega puntual y calidad de los bienes y servicios requeridos 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 físicas o 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. y 8.2. de las bases. En este caso la propuesta debe ser firmada por todos los oferentes.

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 los artículos 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 proposiciones presentadas por los licitantes podrán ser negociadas, de conformidad con los artículos 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 los artículos 46 de la Ley y 46 del Reglamento, de conformidad con el artículo 40 fracción XIX de la Ley.

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 asumirá la responsabilidad total en el contrato respectivo, en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derechos de propiedad industrial o intelectual, con relación a los bienes y servicios objeto de la presente licitación.

9.5 El o los licitantes adjudicados deberán emitir las facturas correspondientes a los bienes y servicios adquiridos conforme a los lineamientos establecidos por el Gobierno del Estado de Morelos, utilizando los siguientes datos fiscales:

- Razón social: Gobierno del Estado de Morelos.
- RFC: GEM720601TW9
- Domicilio fiscal: Plaza de Armas General Emiliano Zapata Salazar, S/N, Col. Cuernavaca Centro, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62000.
- Régimen fiscal: 603 – Personas Morales con Fines no Lucrativos.

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, su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.





CAPITULO SEGUNDO. - ASPECTOS RELACIONADOS CON LOS BIENES Y SERVICIOS A ADQUIRIR.

10. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES Y SERVICIOS A ADQUIRIR POR MEDIO DE LA LICITACIÓN.

10.1 El Área Solicitante requiere la Adquisición Abierta Multianual de Raciones Alimenticias y Servicio de Preparación Alimentos para el Cumplimiento de los Programas Institucionales de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, descritos en el siguiente RESUMEN, mismos que son objeto de la presente licitación, cuyas especificaciones, la unidad de medida y las cantidades solicitadas, se encuentran contemplados en el Anexo 1 (Anexo Técnico), el cual forma parte integrante de las bases.

RESUMEN:

PARTIDA	RENLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS
ÚNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4002	4833
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630
		TOTALES	13,253	16,174	
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174

➤ **NOTA:** La descripción detallada se encuentra contenida en el ANEXO 1 (Anexo Técnico).

10.2 La presente licitación pública se adjudicará por **partida única** al (los) licitante (s) que ofrezcan los bienes y servicios referidos 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 los artículos 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 realizado por la convocante.



10.3 La descripción amplia y especificaciones de los bienes y servicios requeridos se establecen en el Anexo 1 (Anexo Técnico), en las bases, por lo que él o (los) licitante (s) 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 1 (Anexo Técnico), son las mínimas, sin embargo, el (los) licitante (s) podrán ofertar características superiores mas no inferiores a las establecidas en el mismo.

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE, PLAZOS, ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción X de la Ley, los BIENES Y SERVICIOS deberán entregarse a partir de la notificación de la adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2027, de acuerdo a lo señalado en el anexo 1 (Anexo técnico). El Área solicitante podrá modificar las fechas de entrega de los BIENES Y SERVICIOS de acuerdo a sus necesidades, previa conformidad del licitante adjudicado y las particularidades del caso.

11.1 Lugar y horario de la entrega de los bienes y servicios de conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción X de la Ley; la Convocante requiere la entrega de los bienes y servicios, conforme a lo señalado en el anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo a lo siguiente:

Para el renglón 1 y 2: Se deberá de realizar la entrega en los siguientes domicilios:

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

11.2 En cada domicilio, el "PROVEEDOR" deberá realizar la entrega de las raciones alimenticias de acuerdo a los siguientes horarios:

- Los horarios para la entrega de las raciones alimenticias serán:

- A) PPL de los Centros Penitenciarios:
 - Desayuno: a partir de las 7:00 horas.
 - Comida a partir de 13:00 horas.





Cena: a partir de 17:00 horas.

De Lunes a Domingo

B) Custodios de los Centros Penitenciarios:

Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas.

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

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

De Lunes a Domingo

C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:

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

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

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

De Lunes a Domingo.

11.3 De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracciones IX y X, de la Ley, la recepción de los BIENES Y SERVICIOS serán por conducto del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, quien verificará que las características de los BIENES Y SERVICIOS sean idénticos a los ofrecidos, que sean nuevos y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el Anexo 1 (Anexo Técnico), y a las ofertadas en su respectiva propuesta técnica. No serán aceptados los bienes o servicios que no cumplan o presenten diferencias en calidad, cantidad y/o tiempos de entrega.

11.4 Para todos los efectos legales se entenderá que los bienes y servicios han sido recibidos de conformidad por el área requirente con el acuse de las facturas que deberán contener el sello, nombre y firma de entera satisfacción del área requirente.

12 DE LA GARANTÍA DE LOS BIENES Y SERVICIOS.

12.1 El Licitante(s) adjudicado(s) se obliga a garantizar que los bienes e insumos ofertados sean nuevos y que cumplan con las garantías, acorde a las características contenidas en las especificaciones del Anexo 1 (Anexo Técnico), misma que, será válida durante la vigencia del contrato, la cual se aplicará en caso de que existan diferencias, errores o dolo en la adquisición de raciones alimenticias y la preparación de alimentos otorgado por el proveedor adjudicado.

Esta garantía deberá ser presentada en papel membretado, y sellado por el proveedor, firmado por el representante legal especificando características de la garantía, su cobertura y vigencia.

12.2 En caso de que exista deficiencias o inconformidades entre los bienes y servicios entregados y lo solicitado mediante el contrato, el área requirente deberá notificar de manera inmediata vía telefónica al proveedor, quien se compromete a realizar todas y cada una de las acciones necesarias para corregir las discrepancias o reportes en un plazo de tres horas máximo a partir de la notificación, el proveedor se compromete a realizar los cambios que sean necesarios cuando no se cumpla con la calidad o características o bien se presenten inconformidades.



CAPITULO TERCERO. - DE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES.

13 ASPECTOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS.

- 13.1 Solamente calificarán como solventes aquellas ofertas de los licitantes que cumplan con los requerimientos establecidos en las bases y su Anexo 1 (Anexo Técnico). Lo anterior para dar cumplimiento a los artículos 42, 43 y demás relativos y aplicables a la Ley; 40 y el Reglamento.
- 13.2 Las ofertas y documentación deberán presentarse sin tachaduras o enmendaduras; ser firmadas autógrafamente y preferentemente con sello en cada una de las hojas, por los licitantes o representantes legales, estar organizadas por sobre, los originales presentarse en papel membretado de los licitantes; las copias o documentación emitidas por terceros tendrán que ser firmadas autógrafamente; se entregaran 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 presentes bases, será motivo de descalificación tal y como lo establecen 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, los documentos para acreditar la personalidad del licitante el (Anexo 2), así como una copia del comprobante de pago de las bases respectivas expedido por la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, el cual deberá estar debidamente referenciado al número de la presente licitación, 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 presentes bases, los licitantes entregarán a quien presida el Jurado, los documentos para acreditar la personalidad del licitante, así como la copia del comprobante de pago de bases, en su caso el convenio de proposición conjunta y los dos sobres cerrados que contendrán la propuesta técnica y económica, en los términos y condiciones que se establecen en los puntos 8.5, 14.1, 15.1, 15.2, 16.2, 17.1 al 17.7 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 integral de las mismas y deberán ser consideradas por los licitantes en la elaboración de su proposición, de conformidad a lo establecido en el artículo 40 último párrafo de la Ley.

14 DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE Y COPIA DEL COMPROBANTE 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, 42 fracciones I y II de la Ley y 35 del Reglamento, los licitantes deberán entregar por separado y antes de la apertura de proposiciones 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 preferentemente con sello de la empresa; en dicho escrito se deberán de establecer los siguientes datos:

- a) De los licitantes. El número de Registro Federal de Contribuyentes, el nombre de su apoderado o representante legal, su domicilio (Calle y número, colonia, Delegación o Municipio, Entidad Federativa, Código Postal, 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, demarcación y lugar del notario público ante el cual fue otorgada.
- c) 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 este 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.
- d) Correo electrónico de los licitantes y de sus representantes.

Las personas que concurran 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 copia de una identificación oficial vigente del representante, de quien otorga el poder y de los testigos.

- 14.2 No será motivo de descalificación de los licitantes la falta de acreditación de la personalidad del representante del licitante que únicamente se presente a entregar los sobres de las propuestas, pero este solo podrá permanecer durante el desarrollo del acto con el carácter de oyente en cumplimiento al artículo 35 último párrafo del Reglamento.

1.5 REQUISITOS E INSTRUCCIONES GENERALES PARA ELABORAR LAS PROPOSICIONES.

- 15.1 Las propuestas deberán presentarse en hoja membretada del licitante, preferentemente con sello de la empresa 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, 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, así como estar debidamente identificado de la siguiente manera; sobre "A" propuesta técnica y sobre "B" propuesta económica.
- 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 considerarán vigentes dentro del proceso de licitación y hasta su conclusión, de conformidad con el artículo 28 fracción VIII del Reglamento.



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 de los **bienes y servicios** que se ofertan conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo al punto 10.1 de las bases, señalando con claridad los **bienes y servicios** que integra su oferta y las características técnicas de los mismos. La Propuesta Técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado de la licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo, la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.
 - B) Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que los bienes y servicios que se ofertan cumplen con el 50% de grado de contenido nacional, de conformidad con el artículo 38 fracción I de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.
 - C) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es representante legal de la empresa y que a la fecha de la presentación de esta no le han sido revocados sus poderes.
 - D) 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 hacen referencia los artículos 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.
 - E) Presentar **declaración de integridad**, a que se refiere el artículo 28 fracción VI, del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en papel membretado del licitante, 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 sobre 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.
 - F) Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde indique que en caso de resultar adjudicado asumirá la **responsabilidad total** en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los bienes y servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto 9.4 de las bases, en términos de lo que señala el artículo 40, fracción





XXVIII de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

- G) Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que entregara los bienes y servicios conforme a lo señalado en los puntos 11.1, 11.2, 11.3, y 11.4 de las bases de la presente licitación.
- H) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad de forma total y oportuna para la entrega de los bienes y servicios que integren su propuesta conforme al punto 10.1 y el Anexo 1 (ANEXO TÉCNICO), dentro del plazo y condiciones establecidos en el punto 11.1 de las bases.
- I) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que los bienes y servicios que se ofertan cumplen con lo solicitado en el punto 12.1 de las bases, conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.
- J) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y su Reglamento, así como y estar conforme con el contenido de las presentes bases de licitación.
- K) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado de Morelos, o hubiese incumplido con sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.
- L) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales y que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por impuestos federales, ni estatales, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el SAT, consistente en la opinión positiva de cumplimiento con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de la apertura de proposiciones, así mismo en caso de ser adjudicado, deberá acreditar haber hecho público el resultado de la opinión de cumplimiento, conforme a lo establecido en las reglas 2.1.24, 2.1.28, 2.1.36 y 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el ejercicio 2026.
- M) Carta compromiso en papel membretado del licitante, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que mi representada se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, debiendo adjuntar opinión del cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, vigente en términos del acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, misma que deberá encontrarse en sentido positivo.
- N) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales, que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por contribuciones en el Estado de Morelos, asimismo, que en caso de ser adjudicado hará público ante las autoridades correspondientes el resultado de la opinión de cumplimiento, de



conformidad a lo establecido en el artículo 84 del Código Fiscal para el Estado de Morelos; debiendo adjuntar documento vigente a la fecha de la apertura de proposiciones, expedido por la Secretaría de Administración y Finanzas, a través de la Subsecretaría de Ingresos, consistente en la opinión positiva de cumplimiento de las obligaciones fiscales estatales.

- O) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que es una empresa que cuenta con personal con discapacidad 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, de conformidad con los artículos 34 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y 9 del Reglamento. 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.
- P) Carta en papel membretado del licitante, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona establecida y con domicilio fiscal en el Estado de Morelos. En el caso de que los licitantes no se encuentren en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, no siendo motivo de desechamiento.
- Q) Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el objeto social y la actividad económica del licitante coincide con el objeto de la presente licitación, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada, con fecha no mayor a 30 días naturales, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.
- R) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.
- S) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que ninguno de los socios, accionistas, administradores únicos o cualquier persona que ejerza control sobre la persona moral que representa no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en caso de que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés, de conformidad con el artículo 51 fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos. (En caso de resultar adjudicado y previo a la celebración del contrato, deberá presentar dicho escrito ante el órgano interno de control, debiendo enterar original del acuse de recibido a la convocante).
- T) Manifiesto debidamente requisitado de acuerdo al formato que se anexa, para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 51 fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos, para la identificación de un posible conflicto de intereses.
- U) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, las raciones alimenticias, serán servidos en condiciones óptimas, higiénicas





y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el proveedor se deberá obligar a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.

- V) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el agua de sabor será elaborada con fruta natural de temporada, preparándose por separado endulzada con azúcar y edulcorante sin calorías.
- W) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, garantizará que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboran 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.
- X) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, garantizará los siguientes horarios para la entrega de las raciones alimenticias:
 - A) PPL de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: a partir de las 7:00 horas.
Comida a partir de 13:00 horas.
Cena: a partir de 17:00 horas.
De Lunes a Domingo
 - B) Custodios de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 18:30 horas.
De Lunes a Domingo
 - C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 19:00 horas.
De Lunes a Domingo.
- Y) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cumplirá con los siguientes requisitos, normas y/o certificaciones, para los renglones 1 y 2:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
----	--------	-------------



01	AVISO DE FUNCIONAMIENTO.	Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.
02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	<p>Presentar original y copia simple de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), mismos que deben de incluir: Exudado faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Química sanguínea de 12 elementos, Reacciones febriles, Biometría hemática y Lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.</p> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.1.2.1 que a la letra dice:</p> <p>"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido".</p> <p>Los licitantes, además deberán de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios clínicos, laboran en la empresa anexando la relación de dicho personal que contenga nombre completo del trabajador y numero de seguridad social, lo anterior se acreditara con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado el licitante, junto con su respectivo pago y copia de la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social que deberá tener fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS, conforme a lo dispuesto por el acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, publicado en el DOF el 30 de septiembre de 2025.</p>
03	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS Y SUPERFICIES INERTES.	Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda; original y copia simple de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, como por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento





		<p>donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de su(s) instalación(es).</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>La exigencia de estos análisis tiene como objetivo: Prevenir riesgos sanitarios derivados del uso de agua contaminada o utensilios mal higienizados, Cumplir con la legislación sanitaria vigente, evitando sanciones por parte de COFEPRIS u otras autoridades, Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados por los licitantes, Verificar la operación legal y técnica del establecimiento, mediante el aviso de funcionamiento y análisis emitidos por laboratorios acreditados.</p>
04	ANÁLISIS DE ALIMENTOS.	<p>Con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores finales, se solicita a los licitantes la presentación en original y copia simple de los resultados de al menos 2 análisis microbiológicos de alimentos elaborados a base de pollo y/o carne de res, correspondientes al menú de PPL'S del presente anexo, así como, al menos 05 análisis microbiológicos de cada uno de los siguientes insumos: abarrotes, frutas, verduras, lácteos y embutidos.</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>Este requisito tiene como objetivo garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y asegurar que los insumos alimenticios suministrados cumplan con los estándares de calidad microbiológica establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas (como la NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógeno).</p> <p>La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.</p>
05	DISTINTIVO "H"	<p>Los licitantes deberán cumplir con la Certificación de Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivo H", vigente. Con el objeto de garantizar que cuenta con el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud a establecimientos de alimentación que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-</p>



		<p>2018, Alimentos – Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para La Obtención del Distintivo “H”.</p> <p>Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando certificados vigentes en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por la Secretaría de Turismo, obtenidos en comedores, cocinas o instalaciones al interior de Centros de Seguridad Federales o Estatales y uno más obtenido en la cocina de sus instalaciones operativas.</p>
06	PARQUE VEHICULAR	<p>Acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte suficiente y en óptimas condiciones (al menos cinco vehículos apropiados para el suministro y trasportación de alimentos con una antigüedad no anterior al año 2015 que cuenten con sistema de refrigeración para garantizar la entrega). Este requisito se acreditará para el caso de vehículos propios, mediante copia simple de las facturas del parque vehicular, así como copia simple de las tarjetas de circulación a nombre del licitante; en caso de acreditar vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2027, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo.</p> <p>Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo (frente, trasero, lado izquierdo y lado derecho), las placas y en su caso el equipo de refrigeración.</p> <p>Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información. En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato. Las materias primas e insumos alimenticios deberán ser transportados en vehículos cerrados y en los casos de cárnicos, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, siendo responsabilidad del licitante que resulte adjudicado dicha acción.</p> <p>El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberán transportarse y almacenarse a una temperatura máxima de 4° C, (cuatro grados centígrados), por lo cual licitante que resulte adjudicado utilizará vehículos equipados con cámaras frigoríficas para su perfecta conservación y transportación con equipo de refrigeración y termómetro en buen funcionamiento que permita medir dicha temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar en perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de semi congelación para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Penitenciarios para su posterior preparación. Los vehículos deberán contar con un</p>





		termómetro visible, con el objeto de poder verificar de manera eficaz que los alimentos entregados cuenten con la temperatura determinada para su recepción.
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	<p>El licitante deberá presentar copia simple del contrato celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2026 y 2027, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al menos de tres meses correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en su Aviso de Funcionamiento, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y simple de la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>La fumigación deberá ser mensualmente 30 (treinta) días naturales, contados a partir de la fecha del inicio del contrato en cocinas, cámaras y almacenes que sean utilizadas.</p>
08	EXPERIENCIA.	El licitante deberá acreditar su experiencia con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos dos contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2025, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando haber realizado el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 12 meses continua, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios.
09	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.	El licitante deberá acreditar mediante copia simple de la Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los cárnicos y embutidos, (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos T.I.F., enunciativas mas no limitativas). Además, deberá presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos T.I.F., publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores se encuentran vigentes.



		<p>Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a nombre del Licitante, en hoja membretada del establecimiento T.I.F. de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes.</p> <p>Nota: La Constancia TIF, emitida por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), constituye un documento oficial que acredita que el establecimiento cumple con los estándares sanitarios y de inocuidad aplicables al sacrificio, corte, deshuese y procesamiento de productos cárnicos y embutidos de origen bovino, porcino y avícola. Esta certificación se otorga conforme a lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, garantizando que los procesos se realizan bajo condiciones que aseguran la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y protegiendo la salud pública.</p> <p>La exigencia de presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF publicado por SENASICA tiene como finalidad verificar la vigencia de la certificación de los proveedores, asegurando que los productos ofertados provienen de establecimientos autorizados y en cumplimiento con la normatividad vigente.</p> <p>Por su parte, la carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF, dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por el representante legal con poder notarial, constituye un instrumento de responsabilidad y trazabilidad, mediante el cual el proveedor garantiza el origen y la calidad de los productos ofertados (cárnicos y embutidos), fortaleciendo la transparencia y la certeza jurídica en el proceso de contratación.</p> <p>En consecuencia, este requisito es indispensable para asegurar que los bienes suministrados cumplen con los criterios de sanidad, inocuidad y calidad exigidos por la normatividad nacional, así como para dar cumplimiento a los principios de legalidad, transparencia y protección al consumidor en los procedimientos de adquisición.</p>
10	NOM-251-SSA1-2009	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple de la Inspección Sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones del establecimiento y en su caso cámara de refrigeración donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es), así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite, realizados en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberán cumplir con el 100% de dicha Norma, resultados que deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas,</p>





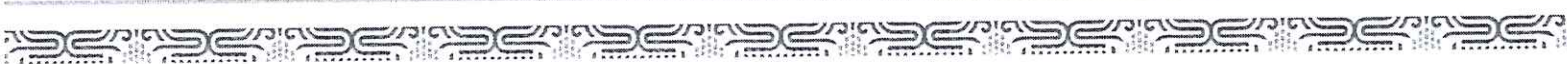
		practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).
11	HACCP	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
12	ISO 14001:2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
13	ISO 22000:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
14	ISO 9001: 2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad-Requisitos; expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
15	ISO 45001:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s)



		instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
16	ISO 37001:2016	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno, ISO 37001:2016, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su uso, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
17	DISTINTIVO ELSSA	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http://elssa.imss.gob.mx . Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.

- Z) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con el personal suficiente para garantizar la entrega de las raciones alimenticias y la preparación de alimentos, y acredita los siguientes puestos:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.
1	Supervisor (Gerente de operación)	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).
1	Nutriólogo (a)		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas (CONOCER).
1	Chef		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER). • Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.





5	Cocineros		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER). • Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.
5	Almacenistas	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos (CONOCER). • Copia simple de la constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.

AA) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, contará 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 secas que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.

BB) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a cumplir con las siguientes condiciones:

1. Uso de uniforme proporcionado por el proveedor, 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;
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 proveedor adjudicado.

CC) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, adecuará las instalaciones proporcionadas por la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario en donde se llevará a cabo





la preparación de raciones alimenticias, debiendo el proveedor adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

- DD) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso y el uso normal; asimismo deberá mantener en condiciones óptimas de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, 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 de las cocinas y comedores de los Centros Penitenciarios.
- EE) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar 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 raciones alimenticias, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador.
- FF) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, realizar 4 análisis microbiológico, al inicio del contrato, y de manera semestral durante la vigencia del contrato, a una ración alimenticia y análisis de Agua de filtro o de la que se ocupe para preparar los alimentos de los cuales se debe determinar, Cloro Residual, Mesófilos Aerobios, Coliformes totales y Coliformes Fecales, durante la vigencia del contrato como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.
- GG) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.
- HH) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.
- II) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a suministrar las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) 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).



- JJ) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, emitirá una póliza de responsabilidad civil por la cantidad de \$15,000,000.00 (QUINCE MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.) con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones de la misma, la cual deberá ser presentada ante las oficinas del "ADMINISTRADOR DEL CONTRATO". Mismo que, deberá de renovar una vez que empiece el nuevo ejercicio fiscal.

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 Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, 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 del indicado en el inciso O) y P) tal y como lo establecen los artículos 40 fracción IV y 42 fracción II de la Ley.

17 PROPUESTA ECONÓMICA.

- 17.1 El sobre "B" contendrá la oferta económica del licitante la cual se expresará en pesos respecto a los bienes y servicios que integren su oferta señalada por partida en términos del anexo 1 (ANEXO TÉCNICO).
- 17.2 La propuesta económica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado de la licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo, la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.
- 17.3 La propuesta económica del licitante contendrá: El precio unitario, el cual deberá ser fijo, en moneda nacional, señalando para el renglón 1: partida, renglón, descripción, unidad de medida, raciones mínimas diarias, raciones máximas diarias, precio unitario, total mínimo diario y total máximo diario.

Para el renglón 2: partida, renglón, descripción, unidad de medida, servicios mínimos diarios, servicios máximos diarios, precio unitario, subtotal mínimo diario, subtotal máximo diario, IVA, total mínimo diario y total máximo diario.

Deberán venir los totales sumando ambos renglones, tomando como base el formato que se muestra a continuación:

EJEMPLO:



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

PARTIDA	RENLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL MÍNIMO DIARIO	TOTAL MÁXIMO DIARIO
ÚNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4002	4833			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630			
		TOTAL RENGLÓN 1				13,253	16,174	



			SERVICIOS MÍNIMOS DIARIOS	SERVICIOS MÁXIMOS DIARIOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL MÍNIMO DIARIO	SUBTOTAL MÁXIMO DIARIO
2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174			
TOTAL RENGLÓN 2					IVA		
					TOTAL		
					TOTALES		

- 17.4 La cotización de la oferta económica se deberá presentar en el formato señalado 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 párrafo tercero 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 los numerales 25.1. y 25.2. de las bases.
- 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, será descalificado.
- 17.7 La omisión del documento señalado en el punto 17.1, 17.2 y 17.5 respecto de la Oferta Económica, será motivo de descalificación tal y como lo establecen los artículos 40 fracción IV de la Ley 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 discapacidad 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 de la Ley y 9 del Reglamento.
- 18.2 En las adquisiciones de bienes y contratación de 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 del servicio, sean producidos o adquiridos en el Estado de Morelos, tendrán un margen de preferencia diferencial de precio de hasta un 6% (seis por ciento) 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 licitantes del Estado según lo dispuesto por el artículo 43 de la Ley.





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, de los licitantes que hayan comprado bases previa solicitud.

19.2 Para la presente licitación no se solicitan muestras.

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. La asistencia a la junta de aclaraciones es optativa para los licitantes y solo podrán solicitar aclaraciones las personas que hayan adquiridos las bases, lo cual deberá acreditarse con copia del comprobante de pago de las mismas, debidamente requisitado conforme al numeral 13.4 de las presentes bases de licitación; 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.

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 05 de marzo a las 13:00 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, adjuntando copia del comprobante de pago de las bases debidamente requisitado conforme al numeral 13.4 de las presentes bases de licitación, con la debida confirmación del nombre y cargo de la persona que recibe al teléfono (777) 3292200, (Ext. 1282 y 1284), 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.

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 <https://compras.morelos.gob.mx/licitaciones-2026>, a más tardar el siguiente día hábil 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 conforme a los artículos 40 fracción III y 42 de la Ley.

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 cerrados 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 los artículos 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, 17.4, por lo tanto, se verificará que contengan la garantía de seriedad de las proposiciones conforme al punto 17.5, así como esta se presente conforme al requisito solicitado en los numerales 25.1 y 25.2, firmando los licitantes y los servidores públicos presentes las proposiciones económicas aceptadas.
- 21.6 Únicamente las propuestas que satisfagan cuantitativamente 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 propuestas no calificadas satisfactoriamente serán devueltas transcurridos los treinta días naturales siguientes a la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación.
- 21.8 Dos funcionarios públicos que integren el jurado y al menos un licitante, rubricarán todas las propuestas presentadas, las que serán devueltas transcurridos treinta días naturales contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación, con fundamento en el artículo 80 de la Ley.
- 21.9 De conformidad a lo que establecen los artículos 42, fracción III, de la Ley, y 34 del Reglamento 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 le entregará a cada uno una copia de la misma.

22 CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA EVALUAR LAS PROPUESTAS.

- 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 requirente por conducto del área solicitante a efecto de emitir un dictamen que servirá de fundamento para el Fallo.
- 22.2 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 1.6.2, 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 ofertas económicas presentadas y susceptibles de análisis.

22.3 En caso de existir un solo licitante que cumpla con las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y que oferte por **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 Requiriente.

22.4 Cuando evaluadas las proposiciones resultase que dos o más licitantes satisfacen los requerimientos de las Bases, se dará preferencia al licitante del Estado del Morelos de acuerdo a lo establecido por el artículo 43 de la Ley.

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 lo cual hará saber a la Solicitante, 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 pública será comunicado en el lugar, fecha y hora que señala el punto 6.1 de las Bases de acuerdo a lo que establecen 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 Contrataciones de Bienes y Servicios, el contrato respectivo en tiempo y forma:

- a) Acta Constitutiva (personas morales) o acta de nacimiento (personas físicas).
- b) Reformas a los estatutos sociales (en caso de que existan).
- c) Poder Notarial.
- d) Identificación oficial de quien suscribirá el contrato (INE, cedula profesional, pasaporte vigente, etc.).
- e) Comprobante de domicilio reciente.
- f) Constancia de situación fiscal expedida por el SAT, no mayor a 30 días naturales a la firma del contrato.





- g) Opinión de cumplimiento **positiva** del INFONAVIT, no mayor a 30 días naturales anteriores a la firma del contrato.
- h) Opinión de cumplimiento **positiva** del IMSS vigente a la firma del contrato de conformidad con el acuerdo de fecha 30 de septiembre 2025 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, la cual deberá encontrarse autorizada para su consulta pública en términos del artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación y las reglas 2.1.24 y 2.1.28 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el Ejercicio 2026.
- i) Tarjeta de identificación patronal expedida por el IMSS, en donde conste el número de registro patronal.
- j) Opinión de cumplimiento **positiva** del SAT vigente a la firma del contrato, la cual deberá encontrarse autorizada para su consulta pública en términos del artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación y las reglas 2.1.24 y 2.1.28, de la Resolución Miscelánea Fiscal para el Ejercicio 2026.
- k) Opinión de cumplimiento **positiva** de obligaciones fiscales estatales vigente a la firma del contrato, en términos del artículo 84 del Código Fiscal para el Estado de Morelos.

Referente a la **garantía de cumplimiento del contrato**, esta deberá entregar a más tardar a la firma del contrato, en términos del artículo 75 segundo párrafo de la Ley, de acuerdo con lo establecido en el numeral 25.5 de las bases.

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 los artículos 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 **bienes y servicios** objeto de esta licitación pública 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 aclaraciones, así como a las demás disposiciones legales vigentes en el Estado.

CAPITULO CUARTO. - DE LAS GARANTÍAS LEGALES Y DEL CONTRATO.

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 máximo 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, mismo que quedará sujeta a la devolución a la autorización y requisición de la autoridad competente, siendo 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 en la licitación pública contemplará una vigencia no menor de **90 días naturales**, contados a partir de la fecha de apertura de propuestas; así mismo deberá estar vigente en los eventos de desahogo de los actos de apertura, fallo y hasta el momento en que el licitante constituya la garantía de cumplimiento correspondiente y hasta encontrarse firmado el contrato, y en caso de que se prorroguen los plazos establecidos, su vigencia quedara prorrogada en concordancia con dicho plazo, o podrá contener plazo superior al indicado.
- 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. Por cuanto hace al billete de depósito ante la Tesorería General del Estado, este quedará sujeto a los tiempos para su devolución que establezca la Tesorería General.
- 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 del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, por el **20% (veinte por ciento)** del monto total máximo del contrato, la que estará vigente hasta el cumplimiento del contrato respectivo a total satisfacción del Área Requirente. 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.

La póliza aludida en el párrafo anterior, corresponde al monto para garantizar los bienes y servicios adquiridos en el contrato durante la anualidad del 2026; en consecuencia y en términos de lo que establece el artículo 62 del REGLAMENTO, el "PROVEEDOR", se obliga a exhibir en las oficinas del PODER EJECUTIVO, en un término no mayor de diez días naturales contados a partir del inicio del ejercicio fiscal 2027 la póliza de cumplimiento que garantice los bienes y servicios adquiridos.

- 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 por indemnización por mora.

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 BIENES Y 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 "PROVEEDOR", incluidos los daños y perjuicios que se ocasionen a "EL PODER EJECUTIVO" o a terceros con motivo de las omisiones imputables a "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 que cumpla con los requisitos de los artículos 60 de la Ley y 59 del Reglamento en el que se deberán establecer las cantidades de adquisición, 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 El o 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 establecen los artículos 45 y 62 de la Ley, y 58 del Reglamento, 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 o los licitantes adjudicados, están de acuerdo en que a la suscripción del contrato se establecerá la retención del dos al millar para el renglón 2, en términos de lo dispuesto por los "Lineamientos para el ejercicio, control, comprobación y transparencia de los recursos recaudados del dos al millar, provenientes



del derecho establecido en el artículo 108 de la Ley General de Hacienda del Estado de Morelos”, publicado en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad” número 6013 de fecha 24 de noviembre de 2021.

- 26.6 En términos de lo que disponen las reglas 2.1.24., y 2.1.28., relativas a la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 28 de diciembre de 2025, mismas que pueden ser consultadas en la dirección electrónica https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5777217&fecha=28/12/2025#gsc.tab=0, las cuales en su parte de interés, establecen la siguiente obligación:

Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y séptimo párrafos del CFF, cuando cualquier autoridad, ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato que reciban y ejerzan recursos públicos federales vayan a realizar contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, cuyo monto exceda de \$300,000.00 (trescientos mil pesos 00/100 M.N.) sin incluir el IVA, deberán exigir de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato hagan público la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.24.

Derivado de lo anterior, al o los participantes que resulten adjudicados en el presente procedimiento de adjudicación, con apoyo a lo que dispone la regla 2.1.28 de la Resolución Miscelánea Fiscal del ejercicio 2025, deberán acreditar haber hecho públicas sus opiniones de cumplimiento con antelación a la fecha de la formalización del contrato o pedido que se derive del presente procedimiento de lo contrario la formalización del contrato o pedido según sea el caso, no podrá concretarse por causas imputables al participante que resulte adjudicado, dándose parte a la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal, de conformidad con el artículo 62 segundo párrafo de la Ley, esto para efectos de lo que establece el artículo 100 fracción V de la Ley.

- 26.7 De conformidad con el Acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, en sesión ordinaria celebrada el 30 de septiembre de 2025, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 06 de octubre de 2025, la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social se considera válida durante el plazo de quince días hábiles que el contribuyente tiene para la formalización de las contrataciones referida en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, asimismo, se establece que el contribuyente deberá acreditar ante el ente público contratante que la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social fue obtenida durante los plazos que la persona contribuyente tiene para la formalización del contrato correspondiente.

- 26.8 Aunado a lo establecido en el numeral anterior, en términos de lo que dispone la regla séptima del Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día veintidós de septiembre de dos mil veintidós, concatenado a lo que dispone la regla primera del referido acuerdo, la opinión de cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social, deberán de ser públicas, esto de conformidad con lo que dispone el décimo párrafo del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación,





mismo que establece que: "para participar como proveedor de los sujetos a que se refiere la Regla Primera de las presentes Reglas, los particulares deberán autorizar al IMSS a hacer público el resultado de la consulta de su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social..."

Asimismo de conformidad con lo establecido en el regla primera del referido Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, se reitera que "...en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación los entes de carácter público que pretendan realizar contrataciones con personas físicas, morales o entes jurídicos para la adquisición de bienes, arrendamientos, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, están obligadas a cerciorarse de que los particulares con quienes se vaya a celebrar el contrato y, de ser el caso, los que estos últimos tengan previsto subcontratar en relación con dicho contrato, se encuentren al corriente de sus obligaciones fiscales y en materia de seguridad social y no se ubiquen en alguno de los supuestos del párrafo primero del citado artículo, cuando el monto de las contrataciones exceda de \$300,000.00 (TRESCIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.), sin incluir el Impuesto al Valor Agregado. Igual obligación existe en caso de que los entes de carácter público pretendan otorgar subsidios o estímulos, excepto hasta por la cantidad de \$30,000.00 (TREINTA MIL PESOS 00/100 M.N.).

Derivado de lo anterior, al o los participantes que resulten adjudicados en el presente procedimiento de adjudicación, deberán de acreditar haber hecho públicas sus opiniones de cumplimiento con antelación a la fecha de la formalización del contrato o pedido que se derive del presente procedimiento, de lo contrario la formalización del contrato o pedido según sea el caso, no podrá materializarse por causas imputables al participante que resulte adjudicado, lo que se hará del conocimiento a la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal, de conformidad con el artículo 62 segundo párrafo de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; esto para efectos de lo que establece el artículo 100 fracción V de la referida Ley, del ordenamiento legal antes señalado.

- 26.9 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 de Gobierno 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.

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 de los bienes y servicios 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 bienes y servicios sea igual al pactado originalmente y se cuente con la suficiencia presupuestal correspondiente. Las modificaciones deberán formalizarse mediante el convenio modificatorio 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 a cualquiera de sus obligaciones, el licitante adjudicado se hará acreedor a una pena convencional del 0.3% del valor total de los bienes y/o servicios, dejados de entregar o prestar, sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento contados a partir del día natural siguiente en que feneció el plazo de entrega de los bienes y servicios contratados, y de acuerdo a lo establecido en el contrato, conforme al oficio número SAF/SA/DGCOBS/0045/01/2026, girado por la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, pena que deberá ser depositada en las oficinas de la Subsecretaría de Ingresos de la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno del Estado de Morelos.

29 RESCISIÓN DEL CONTRATO.

29.1 De acuerdo a lo establecido por los artículos 77 y 78 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 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 de los bienes y servicios originalmente adquiridos 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 a los bienes suministrados y/o de los servicios realizados 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 requirente, las facturas en original por cada uno de los bienes y servicios, para que la Tesorería General, adscrita a la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, programe el pago correspondiente.

30.2 Los pagos se realizarán de acuerdo a lo siguiente: Para el renglón 1, el pago será de manera mensual (a mes vencido), el proveedor deberá entregar al área requirente, original de las facturas, mismas que, deberán ser de acuerdo a las raciones diarias que se hicieron al mes en cada uno de los Centros Penitenciarios. El pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de las respectivas facturas previa revisión y a entera satisfacción del área requirente.

Para el renglón 2, el pago será de manera mensual (a mes vencido), el proveedor deberá entregar al área requirente, original de las facturas, mismas que, deberán ser de acuerdo al número de servicios de preparación de alimentos que se hicieron al mes en cada uno de los Centros Penitenciarios. El pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de las respectivas facturas previa revisión y a entera satisfacción del área requirente.



Las facturas correspondientes deberán ser presentadas sin errores ortográficos y aritméticos en archivo digital PDF y XML al correo sub.serviciosadmvo@gmail.com con los siguientes requisitos fiscales;

A nombre de: Gobierno del Estado de Morelos.

RFC.: GEM720601TW9

Domicilio fiscal: Plaza de Armas General Emiliano Zapata Salazar, S/N, Col. Cuernavaca Centro, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62000.

30.3 Los precios pactados en el contrato permanecerán fijos hasta el término del cumplimiento del mismo.

31 DEL ANTICIPO.

31.1 En esta licitación no se otorgará anticipó.

<p>CAPITULO QUINTO. - DE LA LICITACIÓN PÚBLICA DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.</p>
--

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 periodo establecido para la venta de bases, no se haya registrado ningún licitante interesado en participar;
- B) Ningún licitante se presente al acto de presentación de propuestas;
- C) Ninguna de las propuestas presentadas reúna 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, partida o conceptos incluidos en estas, por casos fortuitos, fuerza mayor, por circunstancias justificadas que provoquen la extinción de la necesidad de adquirir los bienes o de la contratación de los servicios, 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 de los bienes y servicios 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 a los bienes entregados y de los servicios realizados y de los gastos e inversiones no recuperables hechos por los licitantes, 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 pública en forma temporal por las siguientes razones:

- A) Por instrucción expresa de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal 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 Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal. 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.

CAPITULO SEXTO. - SANCIONES.

35 SANCIONES.

35.1 La Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal podrá aplicar las siguientes sanciones previstas en el artículo 98 de la Ley; 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 Licitante 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:

- a) Cuando los bienes y servicios no hayan sido entregados 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 artículo 105 del capítulo II de la Ley, los Licitantes podrán inconformarse ante la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal, por actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto de la Ley. El domicilio de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal es: calle Abasolo número 06 (antes 100). Edificio "Los Laureles", colonia Centro, C.P. 62000, Cuernavaca, Morelos.
- 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 los bienes y servicios 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 25 de febrero de 2026.

LA CONVOCANTE



C. MYRYAM BALBUENA BAZALDUA

DIRECTORA GENERAL DE CONTRATACIONES DE BIENES Y SERVICIOS
DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL

ANEXO 1

ANEXO TÉCNICO

ADQUISICIÓN ABIERTA MULTIANUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA

PARTIDA	RENLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS
ÚNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4002	4833
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630
		TOTALES	13,253	16,174	
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174

1. DE LAS PORCIONES Y MENUS
PORCIONES DEL MENÚ PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD.

RACIÓN	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 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g.



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

		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 g.
CENA:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. 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	DESAYUNO						
SEMANA 1	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

PLATO FUERTE	Huevo con ejote en salsa verde	Chicharrón en salsa verde con papas	Huevo en salsa roja con nopal	Chilaquiles verdes	Rajas con queso	Huevo a la mexicana	Alambre de carnes frías
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Queso y crema	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL	COMIDA						
SEMANA 1	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Albóndigas en chipotle con verdura	Pollo en salsa verde con calabaza pza	Caldo de pescado	Pozole	Fajitas de pollo con papas	Alambre mixto	Caldo tlalpeño de pollo
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

PPL	CENA						
SEMANA 1	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla		Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Chorizo en salsa mexicana con papas	Huevos con jamón, salsa roja, chile serrano	Papas con jamón, salsa roja	Salchichas a la Diabla	Chilaquiles de mole	Frijoles con chicharrón	Spaguetti con carne molida
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Crema y queso	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	N/A
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

PPL	DESAYUNO						
SEMANA 2	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Huevo en salsa roja con papas	Papas con espinaca	Calabacitas guisadas con queso panela	Huevo en jitomate	Chilaquiles rojos	Alambre de carnes frías	Huevo en salsa roja con papas
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL SEMANA 2	COMIDA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Costilla de cerdo (poblano y cebolla)	Caldo de espinazo de cerdo con verduras	Pollo en salsa roja con calabacitas.	Pozole	Pollo en adobo	Picadillo de res	Albóndigas en salsa verde con verduras
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A

PPL SEMANA 2	CENA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Spaguetti con jamón	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla		Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Frijoles charros	Parrillada de carnes frías	Huevo a la mexicana	Chorizo con rajas de poblano	Frijoles charros	Tinga de jamón	Calabacitas poblanas
COMPLEMENTO	N/A	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

PPL SEMANA 3	DESAYUNO						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Salchichas a la diabla	Jamón de pavo en salsa verde	Huevo con rajas de poblano en salsa verde	Chilaquiles rojos	Huevo en salsa guajillo con calabazas	Chicharrón en salsa roja con papas	Calabacitas a la Mexicana
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL SEMANA 3	COMIDA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco		Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco
PLATO FUERTE	Pollo en salsa roja con calabazas	Pollo Milpa con Verduras	Caldo de res con verduras	Pozole	Picadillo mixto	Pachola en salsa pasilla con chayotes	Alambre de jamón
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

PPL SEMANA 3	CENA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Nopales con queso en salsa chipotle	Huevo con ejotes en salsa verde	Mortadela en salsa roja con papas	Rajas con longaniza	Salchichas en salsa verde con papas	Papas con jamón en salsa guajillo	Huevos con nopales
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Ensalada	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

PPL	DESAYUNO						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Chilaquiles verdes	Huevo en salsa roja con papas	Longaniza con papas	Rajas con queso en salsa roja	Huevos al albañil	Huevo en salsa roja con papas	frijoles charros
COMPLEMENTO	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL	COMIDA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Albóndigas en salsa roja	Pollo en mole rojo	Alambre mixto	Pozole de cerdo	Papas con jamón en salsa roja	Fajitas de pollo con champiñones	Rajas con papas en salsa roja
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

PPL	CENA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Salchichas a la bbq con papas	Verduras a la mantequilla con tocino y queso	Salchichas con rajas de poblano en salsa verde	Huevos revueltos con papas y rajas en salsa roja	calabacitas a la mexicana	Papas con jamón en salsa verde	Huevos en chile pasilla
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce



PORCIONES DEL MENU DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

RACIÓN	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 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. Chicharrón de cerdo 030 gr. Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	030 gr
	Tortilla según menú	150 g.
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 g.
	Pan dulce	1 pza.





MENÚ CICLICO DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
BEBIDAS	Te	Café negro	Atole de sabor	Te	Te	Café negro	Atole de sabor
PLATO FUERTE	Chicharrón en salsa verde	Huevos revueltos	Salchichas guisadas a la mexicana	Longaniza frita con rajadas de chile y papa picada	Ensalada rusa con pollo	Atún con verduras	Huevo en salsa roja
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tostadas	Tostadas	Tortilla de maíz
COMPLEMENTO	Melón	Sandia	Coctel de frutas	Papaya	Coctel de frutas	Melón	Sandia

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Arroz blanco con verdura	Arroz Blanco verdura	Espaguetti rojo	Arroz rojo verdura	Arroz Blanco verdura	Arroz Rojo verdura	Arroz Blanco verdura
PLATO FUERTE	Cerdo en salsa verde	Pollo en adobo	Tortitas de pollo en salsa verde	Tacos dorados (3) de papa	Chuleta ahumada	Clemole de pollo rojo	Cerdo en chile quemado
GUARNICIÓN	Calabazas y nopales	Frijoles de la olla	Calabazas	Lechuga, crema, queso, salsa	Frijoles de la olla	N/A	Frijoles de la olla
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Salsa verde	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
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	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A



CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
BEBIDAS	Café	Yogurt	Atole de avena con leche	Yogurt con Granola	Yogurt	Té	Arroz con leche
PLATO FUERTE	Sopa de codito frio con atún	Sincronizada	Huevo en salsa pasilla	Quesadilla de Jamón	Pambazo de papa con chorizo	Huevos estrellados	Tacos dorados de papa
GUARNICIÓN	Galleta salada	Pico de gallo	Tortilla de maíz	Una rebanada de fruta de temporada	Te de Limón	Lechuga, crema y queso	Fruta de temporada
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDAS	Te	Café de olla	Atole de sabor	Te	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
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Crema y queso	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Lechuga y queso rallado
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Frijoles refritos	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Salsa verde
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

SOPA / FRIJOL	Arroz rojo con verdura	Arroz Blanco verdura	Arroz rojo con verdura	Arroz Blanco verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo con verdura	Frijoles de la olla
PLATO FUERTE	Pollo en pipián rojo	Cerdo en salsa verde	Chuleta ahumada	Res al albañil	Pollo a la bbq	Albóndigas de res elaboradas en chile chipotle	Pollo a la norteña
GUARNICIÓN	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Pure de papa	Calabazas	Rodajas de papa
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
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	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 2						
SEMANA 2	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Atole de Avena	Te de Limón	Café negro	Leche con chocolate	Arroz con leche
PLATO FUERTE	Huevo a la Mexicana	Chilaquiles rojos con 1 huevo estrellado	Huevos a la mexicana	Torta de Jamón	Quesadillas de pollo	Sope de frijoles con crema y queso	Sándwich de jamón y queso
GUARNICIÓN	Una rebanada de fruta de temporada	Yogurt con fruta de temporada	Tortilla de maíz	Una rebanada de fruta de temporada	Crema, queso y salsa	Fruta de temporada	N/A
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 3						
SEMANA 3	15	16	17	18	19	20	21
BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de fresa	Te	Te	Café negro	Te
PLATO FUERTE	Tortitas de pollo en salsa roja	Huevos en salsa verde	Atún a la mexicana	Salchicha en chipotle	Huevos con verdura	Calabacitas con grano	Chicharrón en salsa roja



						de elote y rajas	
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Chiles y cilantro picado	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Rebanada de queso panela	Frijoles refritos
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Galletas saladas	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS SEMANA 3	COMIDA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Sopa de pasta	Frijoles de la olla	Arroz rojo con verdura	Frijoles de la olla	Espaguetti al limón	Frijoles de la olla	Pasta fria con crema
PLATO FUERTE	Tortas de papa	Pollo empanizado	Cerdo al horno	Pollo a la cacerola	Res en salsa verde	Nuggets de pollo	Pollo en salsa ranchera
GUARNICIÓN	Salsa de chile de árbol	Ensalada de pepinos	Papas	Zanahoria y papas en rodajas	Calabacitas	Ensalada de lechuga y rábano	Papas en cubo
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	POSTRE (GALLETA SANDWICH)	N/A	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS SEMANA 3	CENA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Te de Canela	Té	Yogurt	Arroz con leche	Atole de sabor
PLATO FUERTE	Espaguetti a la boloñesa	Sopa de fideo con Verduras	Huevos a la mexicana	Huevos revueltos	Pambazo de chorizo con frijoles	Sincronizada	Torta de salchicha





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

GUARNICIÓN	Una rebanada de fruta de temporada	Yogurt con fruta de temporada	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Una rebanada de fruta de temporada	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	DESAYUNO						
SEMANA 4	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de sabor	Arroz con leche	Te	Café de olla	Te
PLATO FUERTE	Huevos con nopal	Consomé de pollo	Salchicha a la polaca	Calabacitas a la Mexicana	Tortitas de atún	Huevos al albañil	Lentejas
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Chile serrano, cilantro picado y limón	Col blanca y tocino	Queso amarillo y lechuga	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Salchichas y tocino frito
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
SEMANA 4	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Arroz blanco con verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo	Arroz blanco con verdura	Frijoles de la olla	Espaguetti a la crema	Frijoles de la olla
PLATO FUERTE	Puchero de res	Cerdo entomatado	Pollo en mole poblano	Pescado rebosado	Pollo en salsa de morita	Albóndigas en salsa morita	Cerdo encbollado
GUARNICIÓN	Chayote, ejote y zanahoria	Papa	N/A	Ensalada de lechuga y pepino	Papas en cubos	Calabacitas	Chiles toreados
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A



CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
BEBIDAS	Atole de sabor	Leche	Malteada de chocolate	Té	Te de canela	Arroz con leche	Café negro
PLATO FUERTE	Ensalada de nopales con queso y mortadela	Plátano	Manzana Postre	Salchichas con rajas de poblano	Nuggets de pollo Y salsa mexicana	hot Dog	Banderillas
GUARNICIÓN	Tortillas 150 g	Cereal azucarado	Postre (galleta integral)	Tortilla de maíz	tortillas	Pico de gallo	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.

2. DE LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS

RACIONES CALIENTES

CENTRO	DESAYUNOS DIARIOS		COMIDAS DIARIAS		CENAS DIARIAS	
	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	2,250	2,565	2,250	2,565	1,857	2,227
CERESO FEMENIL	250	330	250	330	250	330
CUAUTLA	780	980	780	980	780	980
CEMPLA	95	155	95	155	95	155
JONACATEPEC	57	70	57	70	57	70
JOJUTLA	570	733	570	733	570	733
TOTAL	4,002	4,833	4,002	4,833	3,609	4,495

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: GUISADO SOLIDO, FRUTA DE TEMPORADA, JUGO DE 500 ML, DULCE, TORTILLAS O PAN.		
CENTRO	RACION SECA	
	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	20	50



CERESO FEMENIL	10	25
CUAUTLA	5	11
CEMPLA	5	14
JONACATEPEC	5	9
JOJUTLA	5	14
TOTAL	50	123

DIETAS ESPECIALES

DIETAS ESPECIALES DIARIAS						
CENTRO	DESAYUNOS DIARIOS		COMIDAS DIARIAS		CENAS DIARIAS	
	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	350	423	350	423	350	423
CERESO FEMENIL	44	52	44	52	44	52
CUAUTLA	28	30	28	30	28	30
CEMPLA	30	32	30	32	30	32
JONACATEPEC	18	18	18	18	18	18
JOJUTLA	60	75	60	75	60	75
TOTAL	530	630	530	630	530	630

ESTADISTICA PENITENCIARIA

ESTADISTICA PENITENCIARIA		
CONCEPTO	NUMERO DE PERSONAS (COMENSALES)	CANTIDAD DE RACIONES PROPORCIONADAS POR DIA
PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (RACIONES CALIENTES)	3,677	11,031
PERSONAL OPERATIVO TOTAL 440 ELEMENTOS (RACIONES CALIENTES) POR TURNO 220	173	519
PERSONAL ADMINISTRATIVO (RACIONES CALIENTES)	403	806
PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (DIETAS ESPECIALES)	530	1590
RACIONES SECAS	50	50
TOTAL	4,833	13,996

Nota: Las raciones mínimas se determinaron en función de la estadística penitenciaria.





3. DE LAS CARACTERÍSTICAS ÓPTIMAS DE LA ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

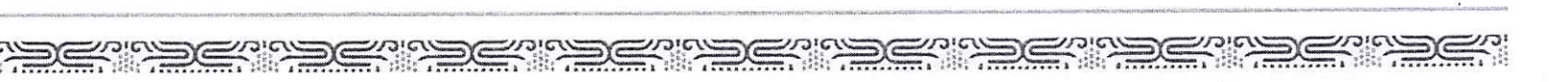
- Las raciones alimenticias, deberán ser servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el proveedor 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, preparándose por separado endulzada con azúcar y edulcorante sin calorías.
- Es necesario garantizar que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboran 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.
- Los horarios para la entrega de las raciones alimenticias serán:
 - A) PPL de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: a partir de las 7:00 horas.
Comida a partir de 13:00 horas.
Cena: a partir de 17:00 horas.
De Lunes a Domingo
 - B) Custodios de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 18:30 horas.
De Lunes a Domingo
 - C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 19:00 horas.
De Lunes a Domingo.

SE DEBERÁ DE DAR CUMPLIMIENTO A LOS SIGUIENTES REQUISITOS, NORMAS Y/O CERTIFICACIONES, PARA LOS RENGLONES 1 Y 2:





N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	AVISO DE FUNCIONAMIENTO.	Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.
02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	<p>Presentar original y copia simple de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), mismos que deben de incluir: Exudado faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Química sanguínea de 12 elementos, Reacciones febriles, Biometría hemática y Lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.</p> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.12.1 que a la letra dice:</p> <p>"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido".</p> <p>Los licitantes, además deberán de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios clínicos, laboran en la empresa anexando la relación de dicho personal que contenga nombre completo del trabajador y numero de seguridad social, lo anterior se acreditara con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado el licitante, junto con su respectivo pago y copia de la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social que deberá tener fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS, conforme a lo dispuesto por el acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, publicado en el DOF el 30 de septiembre de 2025.</p>
03	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	





	<p>DE AGUAS Y SUPERFICIES INERTES.</p>	<p>Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda; original y copia simple de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, como por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de su(s) instalación(es).</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>La exigencia de estos análisis tiene como objetivo: Prevenir riesgos sanitarios derivados del uso de agua contaminada o utensilios mal higienizados, Cumplir con la legislación sanitaria vigente, evitando sanciones por parte de COFEPRIS u otras autoridades, Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados por los licitantes, Verificar la operación legal y técnica del establecimiento, mediante el aviso de funcionamiento y análisis emitidos por laboratorios acreditados.</p>
04	<p>ANÁLISIS DE ALIMENTOS.</p>	<p>Con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores finales, se solicita a los licitantes la presentación en original y copia simple de los resultados de al menos 2 análisis microbiológicos de alimentos elaborados a base de pollo y/o carne de res, correspondientes al menú de PPL'S del presente anexo, así como, al menos 05 análisis microbiológicos de cada uno de los siguientes insumos: abarrotes, frutas, verduras, lácteos y embutidos.</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>Este requisito tiene como objetivo garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y asegurar que los insumos alimenticios suministrados cumplan con los estándares de calidad microbiológica establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas (como la NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios.</p>





		<p>Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógeno).</p> <p>La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.</p>
05	DISTINTIVO "H"	<p>Los licitantes deberán cumplir con la Certificación de Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivo H", vigente. Con el objeto de garantizar que cuenta con el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud a establecimientos de alimentación que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para La Obtención del Distintivo "H".</p> <p>Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando certificados vigentes en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por la Secretaría de Turismo, obtenidos en comedores, cocinas o instalaciones al interior de Centros de Seguridad Federales o Estatales y uno más obtenido en la cocina de sus instalaciones operativas.</p>
06	PARQUE VEHICULAR	<p>Acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte suficiente y en óptimas condiciones (al menos cinco vehículos apropiados para el suministro y trasportación de alimentos con una antigüedad no anterior al año 2015 que cuenten con sistema de refrigeración para garantizar la entrega). Este requisito se acreditará para el caso de vehículos propios, mediante copia simple de las facturas del parque vehicular, así como copia simple de las tarjetas de circulación a nombre del licitante; en caso de acreditar vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2027, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo.</p> <p>Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo (frente, trasero, lado izquierdo y lado derecho), las placas y en su caso el equipo de refrigeración.</p> <p>Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información. En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.</p>





		<p>Las materias primas e insumos alimenticios deberán ser transportados en vehículos cerrados y en los casos de cárnicos, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, siendo responsabilidad del licitante que resulte adjudicado dicha acción.</p> <p>El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberán transportarse y almacenarse a una temperatura máxima de 4° C, (cuatro grados centígrados), por lo cual licitante que resulte adjudicado utilizará vehículos equipados con cámaras frigoríficas para su perfecta conservación y transportación con equipo de refrigeración y termómetro en buen funcionamiento que permita medir dicha temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar en perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de semi congelación para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Penitenciarios para su posterior preparación. Los vehículos deberán contar con un termómetro visible, con el objeto de poder verificar de manera eficaz que los alimentos entregados cuenten con la temperatura determinada para su recepción.</p>
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	<p>El licitante deberá presentar copia simple del contrato celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2026 y 2027, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al menos de tres meses correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en su Aviso de Funcionamiento, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFFEST y simple de la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>La fumigación deberá ser mensualmente 30 (treinta) días naturales, contados a partir de la fecha del inicio del contrato en cocinas, cámaras y almacenes que sean utilizadas.</p>
08	EXPERIENCIA.	<p>El licitante deberá acreditar su experiencia con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos dos contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2025, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando haber realizado el suministro de insumos y materias primas</p>





		<p>para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 12 meses continua, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios.</p>
09	<p>"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.</p>	<p>El licitante deberá acreditar mediante copia simple de la Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los cárnicos y embutidos, (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos T.I.F., enunciativas mas no limitativas). Además, deberá presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos T.I.F., publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores se encuentran vigentes.</p> <p>Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a nombre del Licitante, en hoja membretada del establecimiento T.I.F. de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes.</p> <p>Nota: La Constancia TIF, emitida por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), constituye un documento oficial que acredita que el establecimiento cumple con los estándares sanitarios y de inocuidad aplicables al sacrificio, corte, deshuese y procesamiento de productos cárnicos y embutidos de origen bovino, porcino y avícola. Esta certificación se otorga conforme a lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, garantizando que los procesos se realizan bajo condiciones que aseguran la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y protegiendo la salud pública.</p> <p>La exigencia de presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF publicado por SENASICA tiene como finalidad verificar la vigencia de la certificación de los proveedores, asegurando que los productos ofertados provienen de establecimientos autorizados y en cumplimiento con la normatividad vigente.</p>





		<p>Por su parte, la carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF, dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por el representante legal con poder notarial, constituye un instrumento de responsabilidad y trazabilidad, mediante el cual el proveedor garantiza el origen y la calidad de los productos ofertados (cárnicos y embutidos), fortaleciendo la transparencia y la certeza jurídica en el proceso de contratación.</p> <p>En consecuencia, este requisito es indispensable para asegurar que los bienes suministrados cumplen con los criterios de sanidad, inocuidad y calidad exigidos por la normatividad nacional, así como para dar cumplimiento a los principios de legalidad, transparencia y protección al consumidor en los procedimientos de adquisición.</p>
10	NOM-251-SSA1-2009	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple de la Inspección Sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones del establecimiento y en su caso cámara de refrigeración donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es), así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite, realizados en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberán cumplir con el 100% de dicha Norma, resultados que deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).</p>
11	HACCP	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.</p>
12	ISO 14001:2015	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.</p>





13	ISO 22000:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
14	ISO 9001: 2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad-Requisitos; expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
15	ISO 45001:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
16	ISO 37001:2016	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno, ISO 37001:2016, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su uso, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos
17	DISTINTIVO ELSSA	





		El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http://elssa.imss.gob.mx . Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.
--	--	---

4. DEL PERSONAL

El licitante deberá de acreditar el siguiente personal:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.
1	Supervisor (Gerente de operación)	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas (CONOCER).
1	Nutriólogo (a)		<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER).
1	Chef		<ul style="list-style-type: none"> Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.
5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER). Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.



5	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos (CONOCER).• Copia simple de la constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.
---	--------------	--

- El proveedor 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 secas que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.

El personal del proveedor deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1. Uso de uniforme proporcionado por el proveedor, 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;
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 proveedor adjudicado.

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario proporcionará los espacios en donde se llevará a cabo la preparación de raciones alimenticias, debiendo el proveedor adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

- El proveedor, deberá mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso y el uso normal; asimismo deberá mantener en condiciones óptimas de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, 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 de las cocina y comedores de los Centros Penitenciarios.





5. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR

El **proveedor**, 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 raciones alimenticias, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar 4 análisis microbiológico, al inicio del contrato, y de manera semestral durante la vigencia del contrato, a una ración alimenticia y análisis de Agua de filtro o de la que se ocupe para preparar los alimentos de los cuales se debe determinar, Cloro Residual, Mesófilos Aerobios, Coliformes totales y Coliformes Fecales, durante la vigencia del contrato como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

- El **proveedor** deberá fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.
- El **proveedor** deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.
- Las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) 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 a el **proveedor**, por lo menos con dos horas previas a la hora en que sea necesario servir los alimentos.
- En caso de que se adicione o se modifique algún punto de entrega (cambio de ubicación), **personal del área requirente** informará a el **proveedor**, con 10 días hábiles de anticipación para que realice los ajustes en la entrega de las raciones.

PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL: El proveedor adjudicado deberá considerar emitir una póliza de responsabilidad civil por la cantidad de \$15,000,000.00 (QUINCE MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.) con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones de la misma, la cual deberá ser presentada ante las oficinas del "ADMINISTRADOR DEL CONTRATO".

Asimismo, el proveedor deberá de renovar la póliza de responsabilidad una vez que empieza el nuevo ejercicio fiscal.





GARANTÍA DE REPOSICIÓN: En caso de que existan deficiencias o inconformidades, el área requirente deberá notificar de manera inmediata vía telefónica al proveedor, quien se compromete a realizar todas y cada una de las acciones necesarias para corregir las discrepancias o reportes en un plazo de tres horas máximo a partir de la notificación.

GARANTÍA: Será válida durante la vigencia del contrato, la cual se aplicará en caso de que existan diferencias, errores o dolo en la adquisición de raciones alimenticias y la preparación de alimentos otorgado por el proveedor adjudicado.

Esta garantía deberá ser presentada en papel membretado, y sellado por el proveedor, firmado por el representante legal especificando características de la garantía, su cobertura y vigencia.

VIGENCIA: Para los renglones 1 y 2: La vigencia será a partir de la notificación de la adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2027.

LUGAR DE ENTREGA: Para el renglón 1 y 2: Se deberá de realizar la entrega en los siguientes domicilios:

Sistema Penitenciario	Domicilio
Cereso Morelos Varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
Centro Estatal de Reinserción Social Femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPLA)	Carretera Federal Alpuyecá-Miacatlan Km. 4, Alpuyecá, Xochitepec, Morelos C.P. 62790
Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900
Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744
Centro Estatal de Reinserción Social Varonil de Joncatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Joncatepec, Morelos C.P. 62930

FORMA DE PAGO: Para el renglón 1, el pago será de manera mensual (a mes vencido), el proveedor deberá entregar al área requirente, original de las facturas, mismas que, deberán ser de acuerdo a las raciones diarias que se hicieron al mes en cada uno de los Centros Penitenciarios. El pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de las respectivas facturas previa revisión y a entera satisfacción del área requirente.

Para el renglón 2, el pago será de manera mensual (a mes vencido), el proveedor deberá entregar al área requirente, original de las facturas, mismas que, deberán ser de acuerdo al número de servicios de



preparación de alimentos que se hicieron al mes en cada uno de los Centros Penitenciarios. El pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de las respectivas facturas previa revisión y a entera satisfacción del área requirente.

Las facturas correspondientes deberán ser presentadas sin errores ortográficos y aritméticos en archivo digital PDF y XML al correo sub.serviciosadmvo@gmail.com con los siguientes requisitos fiscales;

A nombre de: Gobierno del Estado de Morelos.

RFC.: GEM720601TW9

Domicilio fiscal: Plaza de Armas General Emiliano Zapata Salazar, S/N, Col. Cuernavaca Centro, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62000.





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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 Nacional, a nombre y presentación de: (Persona física o moral)

N° de Licitación: _____

Registro Federal de Contribuyente: _____

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 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN ABIERTA MULTIANUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, A TRAVES DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR ALEXANDRO GARCÍA MIRANDA, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DE DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL; EDUARDO JAVIER ROMERO ESPINOZA, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DEL SISTEMA PENITENCIARIO; ASISTIDOS POR NIDIA CITLALLI CORDERO ESTRADA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL JURÍDICA, TODOS DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, EN REPRESENTACIÓN DE LA CONVOCANTE MYRYAM BALBUENA BAZALDÚA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE CONTRATACIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ EL "PODER EJECUTIVO" Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL DENOMINADA _____, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR _____, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL "PROVEEDOR"; Y CUANDO EL "PODER EJECUTIVO" Y EL "PROVEEDOR" ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA, SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES"; MISMAS QUE SE SUJETAN AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

I. Mediante oficio número SSyPC/CDyFI/0183/2026, de fecha dieciocho de febrero de dos mil veintiséis, suscrito por Alexandro García Miranda, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, solicitó realizar el procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial, referente a la Adquisición Abierta Multianual de Raciones Alimenticias y Servicio de Preparación de Alimentos para el Cumplimiento de los Programas Institucionales de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana. Lo anterior de conformidad con lo establecido en los artículos 33 fracción I y 38 fracción I de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

II. Con fecha ___ de _____ del dos mil veintiséis, en la _____ Sesión _____ del Comité para el Control de las Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, mediante acuerdo número _____, se acordó por unanimidad de votos aprobar el procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial, número _____, referente a la Adquisición Abierta Multianual de Raciones Alimenticias y Servicio de Preparación de Alimentos para





el Cumplimiento de los Programas Institucionales de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

III. Se cuentan con los recursos presupuestales para el cumplimiento de las obligaciones descritas en el cuerpo del presente contrato, en términos de lo señalado por el oficio de suficiencia global número SAF/SE/DGP/0102-LM/2026 de fecha doce de enero de dos mil veintiséis y oficio de suficiencia específica número SAF/SE/DGP/0779-LM/2026 de fecha dieciocho de febrero de dos mil veintiséis ambos emitidos por Lorena Moreno Cárdenas, en su carácter de Subsecretaria de Egresos. Partidas 2212 "Alimentación en Programas Institucionales" y 3991 "Otros Servicios Generales". 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, así como el artículo 13 fracción I, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios. 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, así como el artículo 13 fracción I, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

IV. La Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, área que funge como convocante del procedimiento de adjudicación, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 5 fracción XII, 6 segundo párrafo, fracción II, inciso b, 10 fracciones III y XVII y 21 fracciones I, II, IV, V, VIII, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, como responsable, convocó al proceso de Licitación Pública Nacional Presencial, número _____, procedimiento del cual emanaron las documentales para la elaboración del presente instrumento, precisando que la CONVOCANTE realizó el procedimiento de conformidad con los términos solicitados.

V. El presente contrato se adjudicó al "PROVEEDOR" con fecha de _____ de _____ del dos mil veintiséis, fecha en que se dio a conocer el fallo del procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial, número _____, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 5 fracciones I y IX, 33 fracción I, 38 fracción I, 40, 44, 45, y 60 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, así como el artículo 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 favor de la persona moral denominada _____, por haber cumplido con los requisitos legales, especificaciones técnicas y condiciones económicas benéficas para el Estado.

VI. 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, mayúscula o minúscula, en cualquier parte del cuerpo del presente contrato:

- a) **ÁREA REQUIRENTE**, a la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, misma que es la encargada de emitir las especificaciones técnicas de los bienes y servicios objeto del presente contrato;
- b) **ÁREA SOLICITANTE**, a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional, siendo la encargada de solicitar la presente adquisición;
- c) **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, al titular de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, siendo el encargado de dar el debido cumplimiento a lo pactado en el presente contrato, así como vigilar la administración del mismo, y el pago en los términos establecidos;
- d) **BIENES Y SERVICIOS**, a los bienes y servicios adquiridos mediante el presente contrato;
- e) **LEY**, a la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- f) **REGLAMENTO**, al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- g) **PAGO**, a la entrega de la cantidad específica de dinero por los bienes y servicios adquiridos a través del presente contrato;
- h) **SECRETARÍA**, a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo, siendo la responsable de darle el debido cumplimiento a las obligaciones pactadas en el presente contrato, y
- i) **CONVOCANTE**, a la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, área tramitadora del proceso de adjudicación.

Derivado de lo anteriormente expuesto y fundado "LAS PARTES", manifiestan las siguientes:

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 1º de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos, que reforma la del año de 1888.

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, que reforma la del año de 1888, 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 Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana forma parte de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9 fracción XVI y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos.

I.3. **Alexandro García Miranda**, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos de los artículos 9 fracción XVI, 15 y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos, misma que fue publicada mediante ejemplar número 6349 en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", con fecha 30 de septiembre de 2024, correlacionado con los artículos 6, fracción IV, 11 fracciones III y XVII y 22 del Reglamento Interior de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, mismo que fue publicado mediante ejemplar número 6431 en el Periódico Oficial Segunda Sección "Tierra y Libertad", con fecha 28 de mayo de 2025.

Y de conformidad con el ACUERDO DELEGATORIO DE FACULTADES, publicado en el periódico Oficial "Tierra y Libertad" número 6366, de fecha 13 de noviembre del 2024, mediante el cual, se autoriza y delega al Licenciado Alexandro García Miranda, Servidor Público de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Estado de Morelos, 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. **Eduardo Javier Romero Espinoza**, en su carácter de Coordinador del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos de los artículos 9, fracción XVI, 15 y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos, misma que publicada mediante ejemplar número 6349 en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", con fecha 30 de septiembre de 2024, así como los artículos 6, fracción III, 11 fracciones III y XVII y 17 del Reglamento Interior de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, mismo que fue publicado mediante ejemplar número 6431 en el Periódico Oficial Segunda Sección "Tierra y Libertad", con fecha 28 de mayo de 2025.





I.5. **Nidia Citlalli Cordero Estrada**, en su carácter de Directora General Jurídica de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, es la servidora pública con atribuciones de emitir opinión jurídica respecto de los contratos, convenios, acuerdos y demás actos jurídicos en los que intervenga la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, en términos de lo dispuesto en los artículos 9 fracción XVI, 15 y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos, misma que fue publicada mediante ejemplar número 6349 en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", con fecha 30 de septiembre de 2024, correlacionado con los artículos 6 fracción IX, 11 fracciones III y XVII, y 31 fracciones, I, VII, IX, XIII y XXXVIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, mismo que fue publicado mediante ejemplar número 6431 en el Periódico Oficial Segunda Sección "Tierra y Libertad", con fecha 28 de mayo de 2025.

I.6. **Myryam Balbuena Bazaldúa**, en su carácter de Directora General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato en términos del artículo 15 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, correlacionado con los artículos 5 fracción XII, 6 segundo párrafo, fracción II, inciso b, 10 fracciones III y XVII y 21 fracciones I, II, IV, V, VIII, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.

Asimismo, suscribe el presente contrato 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 presente instrumento jurídico.

I.7. El presente contrato de adquisición de BIENES Y SERVICIOS se realiza bajo la responsabilidad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal a través del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, quien manifiesta que los BIENES y SERVICIOS contratados, 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 adquisición 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 "PROVEEDOR", asimismo es la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago, del seguimiento y de la administración del presente contrato.

II. DECLARA EL PROVEEDOR, A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, QUE:

II.1. Es una persona moral debidamente constituida, bajo las leyes mexicanas como se desprende del Testimonio de la Escritura Pública número _____ (_____), de fecha ___ de _____ de _____, ante la Fe del Lic. _____, Notario Público número _____ (_____), misma que quedó inscrita ante el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal, con el folio mercantil electrónico ____; y por medio de la cual se constituye la persona moral denominada _____, cuyo objeto social, entre otros es:





- _____

- _____

Asimismo, exhibe constancia de situación fiscal de fecha __ de _____ de _____, expedida por el Servicio de Administración Tributaria, donde se acredita que la actividad económica se relaciona con el objeto del presente contrato.

II.2. A través del Testimonio de la Escritura Pública número _____ (_____), de fecha __ de ____ del _____, ante la Fe del _____, Notario Público número __ (_____), se otorga al _____ un poder general para actos de administración con todas las facultades generales y aun las especiales que conforme a la Ley requieran poder o cláusula especial en términos de los dos primeros párrafos del artículo 7.771, así como el artículo 7.786 del Código Civil del Estado de México y de sus correlativos de los dos primeros párrafos del artículo dos mil quinientos cincuenta y cuatro y del artículo dos mil quinientos ochenta y siete del mismo ordenamiento, y sus correlativos en el Código Civil Federal y en los demás Códigos Civiles de los Estados de la República Mexicana.

Su apoderado 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 y huella digital, con número _____ y clave de elector _____ expedida por el Instituto Nacional 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 presente contrato, 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 "PROVEEDOR".

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

Registro Federal de Contribuyentes expedida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con número de clave _____.

Registro Patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social número _____.

II.5. Bajo protesta de decir verdad, manifiesta estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales, así como, de las obligaciones obrero-patronales ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y de cualquier otra obligación requerida ante todo tipo de autoridades y asume las responsabilidades que las mismas le imponen.





II.6. De igual manera, manifiesta conocer y asume plenamente las especificaciones técnicas, programas, presupuestos, calendario y demás documentos que señalan el modo y los términos para la adquisición de los BIENES y SERVICIOS, 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, número _____, su junta de aclaraciones, las especificaciones técnicas, la propuesta del “PROVEEDOR”, 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, municipio de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790.

Del “PROVEEDOR” el ubicado en _____

“LAS PARTES” 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.

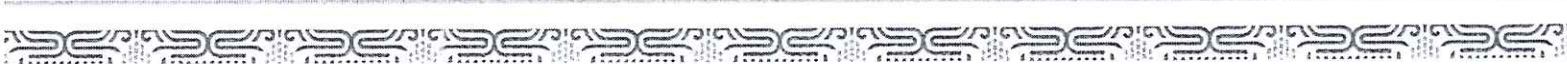
III.3. Manifiestan que el presente contrato, es producto de la buena fe, por lo que no existe dolo, violencia, error, o cualquier otro vicio que pudiera afectar la validez o existencia del mismo, por lo que “LAS PARTES” acuerdan sujetarse al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. DEL OBJETO. El “PROVEEDOR” se obliga hasta su total conclusión a entregar los BIENES y SERVICIOS solicitados por la SECRETARÍA, bajo las condiciones que son detalladas en el presente instrumento, y de acuerdo a las especificaciones técnicas siguientes;

ANEXO TÉCNICO

ADQUISICIÓN ABIERTA MULTIANUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA





PARTIDA	REGLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS
ÚNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4002	4833
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630
		TOTALES		13,253	16,174
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174

1. DE LAS PORCIONES Y MENUS
PORCIONES DEL MENÚ PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD.

RACIÓN	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 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. 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.
		Cerdo sin hueso 100 gr.



	Plato fuerte	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 g.
CENA:		
	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. 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 SEMANA 1	DESAYUNO						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Huevo con ejote en salsa verde	Chicharrón en salsa verde con papas	Huevo en salsa roja con nopal	Chilaquiles verdes	Rajas con queso	Huevo a la mexicana	Alambre de carnes frías
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Queso y crema	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PPL	COMIDA						





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

SEMANA 1	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Albóndigas en chipotle con verdura	Pollo en salsa verde con calabaza pza	Caldo de pescado	Pozole	Fajitas de pollo con papas	Alambre mixto	Caldo tlalpeño de pollo
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

PPL	CENA						
	SEMANA 1						
SEMANA 1	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla		Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Chorizo en salsa mexicana con papas	Huevos con jamón, salsa roja, chile serrano	Papas con jamón, salsa roja	Salchichas a la Diabla	Chilaquiles de mole	Frijoles con chicharrón	Spaguetti con carne molida
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Crema y queso	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	N/A
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

PPL	DESAYUNO						
	SEMANA 2						
SEMANA 2	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Huevo en salsa roja	Papas con espinaca	Calabacitas guisadas	Huevo en jitomate	Chilaquiles rojos	Alambre de	Huevo en salsa roja con papas



	con papas		con queso panela			carnes frías	
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL SEMANA 2	COMIDA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Costilla de cerdo (poblano y cebolla)	Caldo de espinazo de cerdo con verduras	Pollo en salsa roja con calabacitas.	Pozole	Pollo en adobo	Picadillo de res	Albóndigas en salsa verde con verduras
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A

PPL SEMANA 2	CENA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Spaguetti con jamón	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla		Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Frijoles charros	Parrillada de carnes frías	Huevo a la mexicana	Chorizo con rajas de poblano	Frijoles charros	Tinga de jamón	Calabacitas poblanas
COMPLEMENTO	N/A	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

PPL SEMANA 3	DESAYUNO						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Salchichas a la diablo	Jamón de pavo en salsa verde	Huevo con rajas de poblano en salsa verde	Chilaquiles rojos	Huevo en salsa guajillo con calabazas	Chicharrón en salsa roja con papas	Calabacitas a la Mexicana
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL SEMANA 3	COMIDA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco		Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco
PLATO FUERTE	Pollo en salsa roja con calabazas	Pollo Milpa con Verduras	Caldo de res con verduras	Pozole	Picadillo mixto	Pachola en salsa pasilla con chayotes	Alambre de jamón
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

PPL SEMANA 3	CENA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Nopales con queso en salsa chipotle	Huevo con ejotes en salsa verde	Mortadela en salsa roja con papas	Rajas con longaniza	Salchichas en salsa verde con papas	Papas con jamón en salsa guajillo	Huevos con nopales
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Ensalada	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce



PPL	DESAYUNO						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Chilaquiles verdes	Huevo en salsa roja con papas	Longaniza con papas	Rajas con queso en salsa roja	Huevos al albañil	Huevo en salsa roja con papas	frijoles charros
COMPLEMENTO	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

PPL	COMIDA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Albóndigas en salsa roja	Pollo en mole rojo	Alambre mixto	Pozole de cerdo	Papas con jamón en salsa roja	Fajitas de pollo con champiñones	Rajas con papas en salsa roja
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

PPL	CENA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Salchichas a la bbq con papas	Verduras a la mantequilla con tocino y queso	Salchichas con rajas de poblano en salsa verde	Huevos revueltos con papas y rajas en salsa roja	calabacitas a la mexicana	Papas con jamón en salsa verde	Huevos en chile pasilla

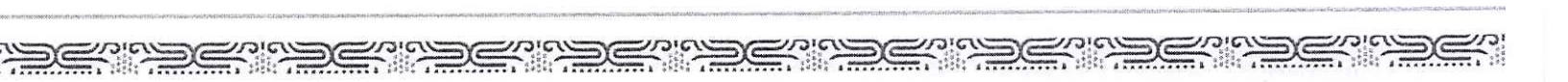




COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

PORCIONES DEL MENU DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

RACIÓN	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 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. Chicharrón de cerdo 030 gr. Incluyen guarnición 080 gr.
	Frijoles según menú	030 gr
	Tortilla según menú	150 g.
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 g.
	Pan dulce	1 pza.

MENÚ CICLICO DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
BEBIDAS	Te	Café negro	Atole de sabor	Te	Te	Café negro	Atole de sabor
PLATO FUERTE	Chicharrón 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 roja
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tostadas	Tostadas	Tortilla de maíz
COMPLEMENTO	Melón	Sandia	Coctel de frutas	Papaya	Coctel de frutas	Melón	Sandia

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Arroz blanco con verdura	Arroz Blanco verdura	Espaguetti rojo	Arroz rojo verdura	Arroz Blanco verdura	Arroz Rojo verdura	Arroz Blanco verdura
PLATO FUERTE	Cerdo en salsa verde	Pollo en adobo	Tortitas de pollo en salsa verde	Tacos dorados (3) de papa	Chuleta ahumada	Clemole de pollo rojo	Cerdo en chile quemado
GUARNICIÓN	Calabazas y nopales	Frijoles de la olla	Calabazas	Lechuga, crema, queso, salsa	Frijoles de la olla	N/A	Frijoles de la olla



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Salsa verde	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
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	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
BEBIDAS	Café	Yogurt	Atole de avena con leche	Yogurt con Granola	Yogurt	Té	Arroz con leche
PLATO FUERTE	Sopa de codito frio con atún	Sincronizada	Huevo en salsa pasilla	Quesadilla de Jamón	Pambazo de papa con chorizo	Huevos estrellados	Tacos dorados de papa
GUARNICIÓN	Galleta salada	Pico de gallo	Tortilla de maíz	Una rebanada de fruta de temporada	Te de Limón	Lechuga, crema y queso	Fruta de temporada
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDAS	Te	Café de olla	Atole de sabor	Te	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
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Crema y queso	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Lechuga y queso rallado
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Frijoles refritos	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Salsa verde
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada



CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Arroz rojo con verdura	Arroz Blanco verdura	Arroz rojo con verdura	Arroz Blanco verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo con verdura	Frijoles de la olla
PLATO FUERTE	Pollo en pipián rojo	Cerdo en salsa verde	Chuleta ahumada	Res al albañil	Pollo a la bbq	Albóndigas de res elaboradas en chile chipotle	Pollo a la norteña
GUARNICIÓN	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Pure de papa	Calabazas	Rodajas de papa
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
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	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Atole de Avena	Te de Limón	Café negro	Leche con chocolate	Arroz con leche
PLATO FUERTE	Huevo a la Mexicana	Chilaquiles rojos con 1 huevo estrellado	Huevos a la mexicana	Torta de Jamón	Quesadillas de pollo	Sope de frijoles con crema y queso	Sándwich de jamón y queso
GUARNICIÓN	Una rebanada de fruta de temporada	Yogurt con fruta de temporada	Tortilla de maíz	Una rebanada de fruta de temporada	Crema, queso y salsa	Fruta de temporada	N/A
PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de fresa	Te	Te	Café negro	Te
PLATO FUERTE	Tortitas de pollo en salsa roja	Huevos en salsa verde	Atún a la mexicana	Salchicha en chipotle	Huevos con verdura	Calabacitas con grano de elote y rajas	Chicharrón en salsa roja
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Chiles y cilantro picado	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Rebanada de queso panela	Frijoles refritos
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Galletas saladas	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
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 fria con crema
PLATO FUERTE	Tortas de papa	Pollo empanizado	Cerdo al horno	Pollo a la cacerola	Res en salsa verde	Nuggets de pollo	Pollo en salsa ranchera
GUARNICIÓN	Salsa de chile de árbol	Ensalada de pepinos	Papas	Zanahoria y papas en rodajas	Calabacitas	Ensalada de lechuga y rábano	Papas en cubo
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	POSTRE (GALLETA SANDWICH)	N/A	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
BEBIDAS	Atole de avena con leche	Arroz con leche	Te de Canela	Té	Yogurt	Arroz con leche	Atole de sabor



FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

PLATO FUERTE	Espagueti a la boloñesa	Sopa de fideo con Verduras	Huevos a la mexicana	Huevos revueltos	Pambazo de chorizo con frijoles	Sincronizada	Torta de salchicha
GUARNICIÓN	Una rebanada de fruta de temporada	Yogurt con fruta de temporada	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Una rebanada de fruta de temporada	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	DESAYUNO						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de sabor	Arroz con leche	Te	Café de olla	Te
PLATO FUERTE	Huevos con nopal	Consomé de pollo	Salchicha a la polaca	Calabacitas a la Mexicana	Tortitas de atún	Huevos al albañil	Lentejas
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Chile serrano, cilantro picado y limón	Col blanca y tocino	Queso amarillo y lechuga	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Salchichas y tocino frito
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
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 entomatado	Pollo en mole poblano	Pescado rebosado	Pollo en salsa de morita	Albóndigas en salsa morita	Cerdo encebollado
GUARNICIÓN	Chayote, ejote y zanahoria	Papa	N/A	Ensalada de lechuga y pepino	Papas en cubos	Calabacitas	Chiles toreados
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz



BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
BEBIDAS	Atole de sabor	Leche	Malteada de chocolate	Té	Te de canela	Arroz con leche	Café negro
PLATO FUERTE	Ensalada de nopales con queso y mortadela	Plátano	Manzana Postre	Salchichas con rajas de poblano	Nuggets de pollo Y salsa mexicana	hot Dog	Banderillas
GUARNICIÓN	Tortillas 150 g	Cereal azucarado	Postre (galleta integral)	Tortilla de maíz	tortillas	Pico de gallo	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.

2. DE LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS

RACIONES CALIENTES

CENTRO	DESAYUNOS DIARIOS		COMIDAS DIARIAS		CENAS DIARIAS	
	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	2,250	2,565	2,250	2,565	1,857	2,227
CERESO FEMENIL	250	330	250	330	250	330
CUAUTLA	780	980	780	980	780	980
CEMPLA	95	155	95	155	95	155
JONACATEPEC	57	70	57	70	57	70
JOJUTLA	570	733	570	733	570	733
TOTAL	4,002	4,833	4,002	4,833	3,609	4,495

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: GUISADO SOLIDO, FRUTA DE TEMPORADA, JUGO DE 500 ML, DULCE, TORTILLAS O PAN.

CENTRO	RACION SECA	
	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	20	50
CERESO FEMENIL	10	25
CUAUTLA	5	11
CEMPLA	5	14
JONACATEPEC	5	9
JOJUTLA	5	14
TOTAL	50	123

DIETAS ESPECIALES

DIETAS ESPECIALES DIARIAS						
CENTRO	DESAYUNOS DIARIOS		COMIDAS DIARIAS		CENAS DIARIAS	
	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
CERESO VARONIL	350	423	350	423	350	423
CERESO FEMENIL	44	52	44	52	44	52
CUAUTLA	28	30	28	30	28	30
CEMPLA	30	32	30	32	30	32
JONACATEPEC	18	18	18	18	18	18
JOJUTLA	60	75	60	75	60	75
TOTAL	530	630	530	630	530	630

ESTADISTICA PENITENCIARIA

ESTADISTICA PENITENCIARIA		
CONCEPTO	NUMERO DE PERSONAS (COMENSALES)	CANTIDAD DE RACIONES PROPORCIONADAS POR DIA
PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (RACIONES CALIENTES)	3,677	11,031
PERSONAL OPERATIVO TOTAL 440 ELEMENTOS (RACIONES CALIENTES) POR TURNO 220	173	519
PERSONAL ADMINISTRATIVO (RACIONES CALIENTES)	403	806
PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (DIETAS ESPECIALES)	530	1590
RACIONES SECAS	50	50



TOTAL	4,833	13,996
-------	-------	--------

Nota: Las raciones mínimas se determinaron en función de la estadística penitenciaria.

3. DE LAS CARACTERÍSTICAS ÓPTIMAS DE LA ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

- Las raciones alimenticias, deberán ser servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el proveedor 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, preparándose por separado endulzada con azúcar y edulcorante sin calorías.
- Es necesario garantizar que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboran 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.
- Los horarios para la entrega de las raciones alimenticias serán:
 - A) PPL de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: a partir de las 7:00 horas.
Comida a partir de 13:00 horas.
Cena: a partir de 17:00 horas.
De Lunes a Domingo
 - B) Custodios de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 18:30 horas.
De Lunes a Domingo
 - C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 19:00 horas.
De Lunes a Domingo.





SE DEBERÁ DE DAR CUMPLIMIENTO A LOS SIGUIENTES REQUISITOS, NORMAS Y/O CERTIFICACIONES, PARA LOS RENGLONES 1 Y 2:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	AVISO DE FUNCIONAMIENTO.	Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.
02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	<p>Presentar original y copia simple de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), mismos que deben de incluir: Exudado faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Química sanguínea de 12 elementos, Reacciones febriles, Biometría hemática y Lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.</p> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.12.1 que a la letra dice:</p> <p>"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido".</p> <p>Los licitantes, además deberán de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios clínicos, laboran en la empresa anexando la relación de dicho personal que contenga nombre completo del trabajador y numero de seguridad social, lo anterior se acreditara con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado el licitante, junto con su respectivo pago y copia de la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social que deberá tener fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS, conforme a lo dispuesto por el acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, publicado en el DOF el 30 de septiembre de 2025.</p>
03	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS Y	Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y



	<p>SUPERFICIES INERTES.</p>	<p>coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda; original y copia simple de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, como por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de su(s) instalación(es).</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>La exigencia de estos análisis tiene como objetivo: Prevenir riesgos sanitarios derivados del uso de agua contaminada o utensilios mal higienizados, Cumplir con la legislación sanitaria vigente, evitando sanciones por parte de COFEPRIS u otras autoridades, Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados por los licitantes, Verificar la operación legal y técnica del establecimiento, mediante el aviso de funcionamiento y análisis emitidos por laboratorios acreditados.</p>
04	<p>ANÁLISIS DE ALIMENTOS.</p>	<p>Con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores finales, se solicita a los licitantes la presentación en original y copia simple de los resultados de al menos 2 análisis microbiológicos de alimentos elaborados a base de pollo y/o carne de res, correspondientes al menú de PPL'S del presente anexo, así como, al menos 05 análisis microbiológicos de cada uno de los siguientes insumos: abarrotes, frutas, verduras, lácteos y embutidos.</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>Este requisito tiene como objetivo garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y asegurar que los insumos alimenticios suministrados cumplan con los estándares de calidad microbiológica establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas (como la NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógeno).</p>





		<p>La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.</p>
05	DISTINTIVO "H"	<p>Los licitantes deberán cumplir con la Certificación de Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivo H", vigente. Con el objeto de garantizar que cuenta con el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud a establecimientos de alimentación que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para La Obtención del Distintivo "H".</p> <p>Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando certificados vigentes en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por la Secretaría de Turismo, obtenidos en comedores, cocinas o instalaciones al interior de Centros de Seguridad Federales o Estatales y uno más obtenido en la cocina de sus instalaciones operativas.</p>
06	PARQUE VEHICULAR	<p>Acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte suficiente y en óptimas condiciones (al menos cinco vehículos apropiados para el suministro y trasportación de alimentos con una antigüedad no anterior al año 2015 que cuenten con sistema de refrigeración para garantizar la entrega). Este requisito se acreditará para el caso de vehículos propios, mediante copia simple de las facturas del parque vehicular, así como copia simple de las tarjetas de circulación a nombre del licitante; en caso de acreditar vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2027, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo.</p> <p>Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo (frente, trasero, lado izquierdo y lado derecho), las placas y en su caso el equipo de refrigeración.</p> <p>Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información. En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.</p> <p>Las materias primas e insumos alimenticios deberán ser transportados en vehículos cerrados y en los casos de cárnicos, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, siendo responsabilidad del licitante que resulte adjudicado dicha acción.</p>





		<p>El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberán transportarse y almacenarse a una temperatura máxima de 4° C, (cuatro grados centígrados), por lo cual licitante que resulte adjudicado utilizará vehículos equipados con cámaras frigoríficas para su perfecta conservación y transportación con equipo de refrigeración y termómetro en buen funcionamiento que permita medir dicha temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar en perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de semi congelación para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Penitenciarios para su posterior preparación. Los vehículos deberán contar con un termómetro visible, con el objeto de poder verificar de manera eficaz que los alimentos entregados cuenten con la temperatura determinada para su recepción.</p>
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	<p>El licitante deberá presentar copia simple del contrato celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2026 y 2027, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al menos de tres meses correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en su Aviso de Funcionamiento, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPALFEST y simple de la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>La fumigación deberá ser mensualmente 30 (treinta) días naturales, contados a partir de la fecha del inicio del contrato en cocinas, cámaras y almacenes que sean utilizadas.</p>
08	EXPERIENCIA.	<p>El licitante deberá acreditar su experiencia con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos dos contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2025, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando haber realizado el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 12 meses continua, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios.</p>
09	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN	<p>El licitante deberá acreditar mediante copia simple de la Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los</p>





FEDERAL Y CARTA
DE RESPALDO.

cárnicos y embutidos, (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos T.I.F., enunciativas mas no limitativas). Además, deberá presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos T.I.F., publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores se encuentran vigentes.

Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a nombre del Licitante, en hoja membretada del establecimiento T.I.F. de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes.

Nota: La Constancia TIF, emitida por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), constituye un documento oficial que acredita que el establecimiento cumple con los estándares sanitarios y de inocuidad aplicables al sacrificio, corte, deshuese y procesamiento de productos cárnicos y embutidos de origen bovino, porcino y avícola. Esta certificación se otorga conforme a lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, garantizando que los procesos se realizan bajo condiciones que aseguran la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y protegiendo la salud pública.

La exigencia de presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF publicado por SENASICA tiene como finalidad verificar la vigencia de la certificación de los proveedores, asegurando que los productos ofertados provienen de establecimientos autorizados y en cumplimiento con la normatividad vigente.

Por su parte, la carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF, dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por el representante legal con poder notarial, constituye un instrumento de responsabilidad y trazabilidad, mediante el cual el proveedor garantiza el origen y la calidad de los productos ofertados (cárnicos y embutidos), fortaleciendo la transparencia y la certeza jurídica en el proceso de contratación.

En consecuencia, este requisito es indispensable para asegurar que los bienes suministrados cumplen con los criterios de sanidad, inocuidad y calidad exigidos por la normatividad nacional, así como para dar cumplimiento a los principios de





		legalidad, transparencia y protección al consumidor en los procedimientos de adquisición.
10	NOM-251-SSA1-2009	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple de la Inspección Sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones del establecimiento y en su caso cámara de refrigeración donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es), así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite, realizados en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberán cumplir con el 100% de dicha Norma, resultados que deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).
11	HACCP	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
12	ISO 14001:2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
13	ISO 22000:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
14	ISO 9001: 2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad-Requisitos; expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación,



		A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
15	ISO 45001:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
16	ISO 37001:2016	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno, ISO 37001:2016, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su uso, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
17	DISTINTIVO ELSSA	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http://elssa.imss.gob.mx . Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.

4) DEL PERSONAL

El licitante deberá de acreditar el siguiente personal:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.
1	Supervisor (Gerente de operación)	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas (CONOCER).
1	Nutriólogo (a)		
1	Chef		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de





			<p>competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.
5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER). • Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.
5	Almacenistas		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER). • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos (CONOCER). • Copia simple de la constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.

- El proveedor 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 secas que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.

El personal del proveedor deberá cumplir con las siguientes condiciones:

7. Uso de uniforme proporcionado por el proveedor, el cual deberá estar en buenas condiciones, con cubre bocas y redes para el cabello obligatorio;
8. Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción;





9. 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.
10. No se permite el uso de joyería.
11. No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible.
12. Portar la identificación que le proporcione proveedor adjudicado.

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario proporcionará los espacios en donde se llevará a cabo la preparación de raciones alimenticias, debiendo el proveedor adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

- El **proveedor**, deberá mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso y el uso normal; asimismo deberá mantener en condiciones óptimas de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, 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 de las cocinas y comedores de los Centros Penitenciarios.

5) OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR

El **proveedor**, 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 raciones alimenticias, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar 4 análisis microbiológico, al inicio del contrato, y de manera semestral durante la vigencia del contrato, a una ración alimenticia y análisis de Agua de filtro o de la que se ocupe para preparar los alimentos de los cuales se debe determinar, Cloro Residual, Mesófilos Aerobios, Coliformes totales y Coliformes Fecales, durante la vigencia del contrato como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

- El **proveedor** deberá fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.
- El **proveedor** deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.
- Las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) 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 a el proveedor, por lo menos con dos horas previas a la hora en que sea necesario servir los alimentos.
- En caso de que se adicione o se modifique algún punto de entrega (cambio de ubicación), personal del área requirente informará a el proveedor, con 10 días hábiles de anticipación para que realice los ajustes en la entrega de las raciones.

SEGUNDA. DEL MONTO. El importe total por la entrega de los BIENES y SERVICIOS que se describe en el presente contrato y se desglosa de la siguiente forma:

PARTIDA	RENLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL MÍNIMO DIARIO	TOTAL MÁXIMO DIARIO
ÚNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4002	4833			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630			



		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630			
		TOTAL RENGLÓN 1		13,253	16,174			
				SERVICIOS MÍNIMOS DIARIOS	SERVICIOS MÁXIMOS DIARIOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL MÍNIMO DIARIO	SUBTOTAL MÁXIMO DIARIO
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174			
		TOTAL RENGLÓN 2				IVA		
						TOTAL		

El "PODER EJECUTIVO" cubrirá al "PROVEEDOR", para el renglón 1, el total mínimo diario de \$_____ (_____ 00/100 M.N.), y el total máximo diario de \$_____ (_____ 00/100 M.N.), montos que se pagarán para los Ejercicios Fiscales 2026 y 2027 por la adquisición de raciones alimenticias descritas en este contrato, siendo improcedente el incremento al precio establecido.

El "PODER EJECUTIVO" cubrirá al "PROVEEDOR", para el renglón 2, el subtotal mínimo diario de \$_____ (_____ 00/100 M.N.), más la cantidad de \$_____ (_____ 00/100 M.N.) cantidad correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, lo que nos da un gran total de \$_____ (_____ 00/100 M.N.); y el subtotal máximo diario de \$_____ (_____ 00/100 M.N.), más la cantidad de \$_____ (_____ 00/100 M.N.) cantidad correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, lo que nos da un gran total de \$_____ (_____ 00/100 M.N.); montos que se pagarán para los Ejercicios Fiscales 2026 y 2027 por los servicios de preparación de alimentos descritos en este contrato, siendo improcedente el incremento al precio establecido.

El "PROVEEDOR" se obliga a mantener fijo el precio unitario durante la vigencia del presente contrato, o de la ampliación del mismo, siendo improcedente el incremento al precio establecido.

De conformidad con los artículos 68 de la LEY y 63 del 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 adquisición de BIENES Y SERVICIOS a elección, responsabilidad y absoluta justificación de la SECRETARÍA, cumpliendo los extremos previstos en el artículo 69 de la LEY.

TERCERA. DEL ANTICIPO. Para el cumplimiento de este contrato no se prevé anticipo alguno, todo pago que se genere será en los términos y plazos establecidos en el presente contrato.

CUARTA. DE LA FORMA DE PAGO. "LAS PARTES", convienen que en términos del artículo 67 de la LEY, que el "PODER EJECUTIVO" pagará al "PROVEEDOR", para el renglón 1, el pago será de manera mensual (a mes vencido), el proveedor deberá entregar al área requirente, original de las facturas, mismas que, deberán ser de acuerdo a las raciones diarias que se hicieron al mes en cada uno de los Centros Penitenciarios. El pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de las respectivas facturas previa revisión y a entera satisfacción del área requirente.

Para el renglón 2, el pago será de manera mensual (a mes vencido), el proveedor deberá entregar al área requirente, original de las facturas, mismas que, deberán ser de acuerdo al número de servicios de preparación de alimentos que se hicieron al mes en cada uno de los Centros Penitenciarios. El pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de las respectivas facturas previa revisión y a entera satisfacción del área requirente.

Las facturas correspondientes deberán ser presentadas sin errores ortográficos y aritméticos en archivo digital PDF y XML al correo sub.serviciosadmvo@gmail.com con los siguientes requisitos fiscales;

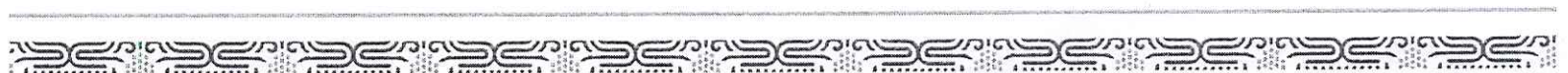
A nombre de: Gobierno del Estado de Morelos.

RFC.: GEM720601TW9

Domicilio fiscal: Plaza de Armas General Emiliano Zapata Salazar, S/N, Col. Cuernavaca Centro, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62000.

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

"LAS PARTES" aceptan que el "PODER EJECUTIVO" podrá descontar al "PROVEEDOR", las penas convencionales y las deducciones de la documentación que éste presente para los efectos del pago.





Las facturas deberán ir acompañadas de un acta de entrega recepción correspondientes a las raciones alimenticias y los servicios de preparación de alimentos otorgados para el trámite de pago.

QUINTA. DEL LUGAR, FORMA Y TIEMPO DE ENTREGA. EL "PROVEEDOR" realizará la entrega de los BIENES y SERVICIOS objeto del presente contrato, como a continuación se señala:

Para el renglón 1 y 2: Se deberá de realizar la entrega en los siguientes domicilios:

Sistema Penitenciario	Domicilio
Cereso Morelos Varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
Centro Estatal de Reinserción Social Femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790
Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPLA)	Carretera Federal Alpuyecá-Miacatlan Km. 4, Alpuyecá, Xochitepec, Morelos C.P. 62790
Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900
Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744
Centro Estatal de Reinserción Social Varonil de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930

En cada domicilio, el "PROVEEDOR" deberá realizar la entrega de las raciones alimenticias de acuerdo a los siguientes horarios:

- Los horarios para la entrega de las raciones alimenticias serán:
 - A) PPL de los Centros Penitenciarios:
 - Desayuno: a partir de las 7:00 horas.
 - Comida a partir de 13:00 horas.
 - Cena: a partir de 17:00 horas.
 - De Lunes a Domingo
 - B) Custodios de los Centros Penitenciarios:
 - Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas.
 - Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
 - Cena: de 18:00 a 18:30 horas.
 - De Lunes a Domingo
 - C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:
 - Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.
 - Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.





Cena: de 18:00 a 19:00 horas.
De Lunes a Domingo.

El "PROVEEDOR" será el responsable del costo del transporte de los bienes necesarios para la entrega de las raciones alimenticias, 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 "PROVEEDOR", por cualquier daño provocado por el transporte y maniobra de los productos necesarios para la elaboración de las raciones alimenticias.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción X de la LEY, la recepción de los BIENES y SERVICIOS serán por conducto del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO o por el personal debidamente facultado para dicha área, quien verificará que las características de los BIENES y SERVICIOS entregados sean idénticos a los ofrecidos y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el presente contrato, y a las ofertadas en su respectiva propuesta técnica. No serán aceptados los BIENES y SERVICIOS que no cumplan o presenten diferencias en calidad, cantidad y/o tiempos de entrega.

El "PROVEEDOR" deberá entregar los BIENES perfectamente empacados, con las envolturas originales del fabricante, de tal forma que se preserven sus características originales durante las maniobras de carga, descarga y el flete, que durante el almacenaje los resguarden del polvo y la humedad, sin merma de su vida útil y sin perjuicio alguno para el "PODER EJECUTIVO".

Para todos los efectos legales se entenderá que los BIENES y SERVICIOS se han recibido de conformidad por el ÁREA REQUIRENTE con el acuse de las facturas que deberá contener el sello, nombre y firma de entera satisfacción del ÁREA REQUIRENTE.

SEXTA. DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO. Para el seguimiento del presente contrato, designa como administrador del mismo, al titular de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, quien asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven del presente contrato, para que verifique que la adquisición de los BIENES y SERVICIOS cumplan 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, quien en este acto acepta el cargo.

SÉPTIMA. DEL SEGUIMIENTO. Para el seguimiento del presente contrato, la SECRETARÍA a través del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven del mismo, nombrando por su parte al personal calificado del ÁREA REQUIRENTE o a quienes designe para tales efectos, para que verifique que los BIENES y SERVICIOS cumplan con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente.



OCTAVA. DE LAS INCONFORMIDADES. En caso de que existan inconformidades en las especificaciones de los BIENES y SERVICIOS al momento de la entrega o posterior a ella, alguna deficiencia, falla en la calidad convenida o no cuenta con la infraestructura necesaria, los recursos humanos, técnicos, procedimientos o equipos insuficientes y adecuados para cumplir con lo estipulado y a entera satisfacción del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, se aplicaran las penas por incumplimiento establecidas en la cláusula decima novena del presente contrato.

El "PROVEEDOR", se obliga a reponer, subsanar o reparar las deficiencias que existan a efecto de realizar la entrega de los BIENES y SERVICIOS en la forma, términos y tiempo pactado a entera satisfacción del ÁREA REQUERENTE sin costo alguno para el "PODER EJECUTIVO".

NOVENA. DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. En términos de los artículos 75 fracción III y 76 de la LEY, para garantizar el cumplimiento del presente contrato el "PROVEEDOR" se obliga a otorgar garantía para garantizar el cumplimiento del presente contrato a favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, por el 20% (veinte por ciento) del monto total máximo anual por cada ejercicio fiscal 2026 y 2027.

En términos de lo anterior, el "PROVEEDOR" otorga en favor del "PODER EJECUTIVO", la garantía expedida por _____ de fecha _____ con número de fianza _____, por un monto de \$ _____ (_____ /100 M.N.), equivalente al veinte por ciento del importe total máximo anual del presente contrato correspondiente al ejercicio fiscal 2026.

La póliza aludida en el párrafo anterior, corresponde al monto para garantizar los bienes y servicios adquiridos al que se refiere el presente contrato durante la anualidad del 2026; en consecuencia y en términos de lo que establece el artículo 62 del REGLAMENTO, el "PROVEEDOR", se obliga a exhibir en las oficinas del PODER EJECUTIVO, en un término no mayor de diez días naturales contados a partir del inicio del ejercicio fiscal 2027 la póliza de cumplimiento que garantice los bienes y servicios adquiridos.

La póliza de Fianza, deberán de 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 la "PODER EJECUTIVO";
- c) Que la fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del presente 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 hacerlas efectivas aún para el caso de que proceda el cobro por indemnización por mora, del importe de la póliza de fianza requerida.

El "PROVEEDOR" manifiesta que la garantía otorgada atiende a todas las disposiciones pactadas en el presente contrato, y para la liberación de su garantía será requisito insoslayable la manifestación expresa y por escrito del "PODER EJECUTIVO".

La asunción de la institución afianzadora deberá de admitir prórroga o modificación a los términos contractuales originalmente pactados y los supuestos de suspensión o interrupción de entrega de los BIENES y 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 "PROVEEDOR", incluidos los daños y perjuicios que se ocasionen al "PODER EJECUTIVO" o a terceros con motivo de las omisiones imputables al mismo.

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 regula el artículo 279 y 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, o en su caso la normatividad aplicable.

Que la fianza estará vigente, durante la sustanciación de todos los juicios o recursos legales y procedimientos administrativos y/o laborales; que, en su caso, sean interpuestas por cualquiera de "LAS PARTES", hasta que se dicte la resolución definitiva por la autoridad competente.

La garantía otorgada se podrá hacer efectiva si hubiese incumplimiento parcial o total por parte del "PROVEEDOR" 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 garantía otorgada por incumplimiento de este contrato, el ÁREA REQUIRENTE 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 garantía, debiendo acompañar los documentos que soporten y justifiquen el cobro, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 71, fracción IV del REGLAMENTO.

DÉCIMA. DE LAS MODIFICACIONES. Cualquier modificación o adición al presente instrumento jurídico se deberá de realizar bajo la más estricta responsabilidad del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO y por



acuerdo mutuo de "LAS PARTES", siempre y cuando existan razones fundadas y motivadas 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 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 PRIMERA. DE LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. El "PROVEEDOR", deberá otorgar una póliza de seguro de responsabilidad civil en favor del "PODER EJECUTIVO" por la cantidad de \$15,000,000.00 (Quince millones de pesos 00/100 M.N.), la cual garantiza al "PROVEEDOR", 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.

Mismo documento que será anexado al presente contrato identificado como Anexo "A".

El "PROVEEDOR", 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 y a renovarla una vez que empiece el nuevo ejercicio fiscal de acuerdo a la vigencia del contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. DEL PLAZO. Para los renglones 1 y 2: La vigencia será a partir de la notificación de la adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2027.

DÉCIMA TERCERA. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL "PROVEEDOR". Durante la entrega de los BIENES y SERVICIOS. Basándose en su experiencia y conocimiento, se compromete a:

- a. Proporcionar los BIENES y SERVICIOS conforme se establece en el Anexo, en los términos establecidos en el presente contrato y la LEY;
- b. Responder por la debida calidad, especificaciones técnicas, el buen estado y la cantidad de los BIENES y SERVICIOS objeto del presente contrato;
- c. El cumplimiento estricto de la LEY, presupuesto, programas y demás documentos que regulan la entrega de los BIENES y SERVICIOS;
- d. Responder como patrón único de todo elemento humano que requiera con motivo de la entrega de los BIENES y SERVICIOS, siendo el único responsable de las obligaciones derivadas con motivo





de dichas relaciones laborales, incluidas dentro de estas las prestaciones de seguridad social de los trabajadores, profesionales y técnicos, sin que en forma alguna pudiera 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, ni se considera patrón solidario, ni sustituto;

- e. Responder sobre cualquier relación jurídica que se origine por cualquier acto con proveedores y demás operarios que contrate para el cumplimiento del presente contrato;
- f. Responder de los defectos o vicios ocultos de los BIENES, en los términos de lo señalado por este contrato y en el Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos;
- g. No ceder o transmitir total o parcialmente los derechos derivados del presente contrato, ni aun a título gratuito, sin el previo consentimiento que por escrito otorgue el "PODER EJECUTIVO" y una vez que se constituyan las garantías correspondientes;
- h. Ser el único e inmediato responsable de todos los adeudos que, frente al Fisco Federal, Estatal o Municipal tenga como consecuencia y en ejecución la entrega de los BIENES y SERVICIOS (impuestos, derechos y aportaciones de seguridad social);
- i. Cumplir con la entrega oportuna y correcta de los BIENES y SERVICIOS objeto del presente contrato;
- j. Cumplir con la debida calidad de los BIENES y SERVICIOS;
- k. 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 BIENES y SERVICIOS del presente contrato, y
- l. Cumplir con los términos horarios, plazos de entrega y demás requisitos contenidos en este contrato.

DÉCIMA CUARTA. 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 los BIENES y SERVICIOS se apeguen a las especificaciones técnicas solicitadas por el ÁREA REQUIRENTE;
- b) Recibir los BIENES y SERVICIOS en la fecha, hora y lugar establecido por el ÁREA REQUIRENTE;
- 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 de los BIENES y SERVICIOS, en los términos y condiciones pactados en este instrumento jurídico;
- e) Administrar el presente contrato bajo los términos establecidos en el mismo y derivados del procedimiento de Licitación Pública Nacional Número _____;
- f) Llevar a cabo bajo su absoluta responsabilidad los convenios modificatorios referentes a las modificaciones e incrementos en las cantidades y calendarios originalmente establecidos;



- g) Informar por escrito a la CONVOCANTE todas aquellas modificaciones a los términos establecidos en el presente contrato o de sus incrementos;
- h) Iniciar con el procedimiento de rescisión, suspensión, y terminación anticipada de este contrato en caso de que el "PROVEEDOR" incurriera en algunas de las causas de incumplimiento;
- i) Llevar a cabo en coordinación con la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal, el procedimiento de ejecución de las garantías y penas convencionales pactadas;
- j) Informar por escrito a la CONVOCANTE una vez que el ADMINISTRADOR DEL CONTRATO haya recibido los BIENES y SERVICIOS a entera satisfacción, adjuntando copia de la factura debidamente sellada por almacén.

DÉCIMA QUINTA. DE LA REPOSICIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS EN MAL ESTADO O DEFECTUOSOS. En caso de que existan diferencias o inconformidades entre los BIENES y SERVICIOS entregados y lo pactado en el presente contrato, el **ÁREA REQUERENTE** queda facultado para notificar de manera inmediata vía telefónica o mediante cualquier otro medio de comunicación que permita ser atendido a la brevedad posible por el "PROVEEDOR" quien se compromete a realizar todas y cada una de las acciones necesarias para corregir las discrepancias o reportes en un plazo de tres horas máximo a partir de la notificación, en apego al artículo 71 de la LEY.

DÉCIMA SEXTA. DEL TRANSPORTE. Los BIENES deberán ser entregados y transportados por el "PROVEEDOR" de manera fácil y segura de forma tal, que será el responsable del costo del transporte, maniobras de carga, descarga y seguridad de los BIENES desde el punto de distribución, aduana o cualquier almacén donde se encuentren, hasta las instalaciones especificadas en la cláusula quinta de este contrato, no debiendo el medio de transporte utilizado, alterar la calidad o presentación de los BIENES.

La recepción de los BIENES y SERVICIOS será por conducto de la persona facultada por el ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, quien verificara que las características de los BIENES y SERVICIOS otorgados sean idénticas a los ofrecidos y cumplan con las especificaciones técnicas que se señalan en el cuerpo del presente contrato, así como en las ofertadas en el procedimiento de la Licitación Pública Nacional Número _____.

DÉCIMA SÉPTIMA. 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 de la entrega de los BIENES y SERVICIOS, 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 "PROVEEDOR", en este caso se interrumpirá el calendario originalmente previsto para la conclusión total de la entrega de los BIENES y SERVICIOS, de conformidad al artículo 74 de la LEY.





Se entiende como caso fortuito todo acontecimiento natural, previsible o imprevisible, pero inevitable, por virtud del cual no se pueda llevar a cabo la adquisición 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 pierdan el bien o se imposibilite el cumplimiento de la obligación. Las causas de interés general se configuran atendiendo a las facultades discrecionales con que cuenta el "PODER EJECUTIVO".

Cesando la causa que dio origen a la suspensión, continuará la entrega de los BIENES y SERVICIOS y volverá a computarse el resto del tiempo previsto.

El "PROVEEDOR" deberá informar inmediatamente al "PODER EJECUTIVO" cualquier circunstancia que afecte, interrumpa o ponga en riesgo la continuación de la entrega de los BIENES y SERVICIOS, a efecto de se encuentre en condiciones de determinar lo conducente.

DÉCIMA OCTAVA. DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA. 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 de la adquisición originalmente contratada y de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionara algún daño patrimonial o perjuicio al Estado, o en 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 Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal, para lo cual el "PODER EJECUTIVO" dará aviso por escrito por lo menos con quince días naturales de anticipación al "PROVEEDOR" con fundamento en el último párrafo del artículo 78 de la LEY.

La terminación anticipada del presente contrato, se sustentará mediante dictamen del ÁREA REQUERENTE que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma.

DÉCIMA NOVENA. DE LA PENA CONVENCIONAL. En caso de la calidad deficiente o retraso en la entrega de los BIENES y SERVICIOS en los términos y condiciones pactados, el ÁREA REQUERENTE procederá inmediatamente a aplicar las penas convencionales, rescindir administrativamente el presente contrato y hacer efectiva la garantía de contrato y en general adoptar las medidas procedentes conforme a lo establecido por los artículos 60, fracción IX, 70 de la LEY y 66 del REGLAMENTO.

En caso de que el "PROVEEDOR" no concluya la entrega de los BIENES y SERVICIOS en los términos estipulados en el presente contrato, por causas imputables a él mismo, se aplicará una pena convencional del 0.3% del valor total de los BIENES y SERVICIOS dejados de entregar, sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento, contados a partir del día siguiente en que feneció el plazo, calculado sobre el importe total del día incumplido o periodo que según corresponda, de tal manera que el monto máximo de





la pena será aquel que iguale el importe del veinte por ciento del monto total este contrato, pena que deberá ser depositada ante las oficinas de la Subsecretaría de Ingresos de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.

Para el pago de la pena convencional a que alude esta estipulación, así como 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 de los BIENES y SERVICIOS atrasados y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida o concepto de que se trate. La suma de las penas convencionales no deberá exceder de la garantía establecida en la cláusula novena del presente contrato y de acuerdo a la siguiente formula:

Formula: $(pd) \times (nda) \times (vbea) = pca$

Dónde:

Pd: (0.3%) penalización diaria

Nda: número de días de retraso

Vbea: valor de los bienes y servicios entregados con atraso

Pca: pena convencional aplicable

En los casos en que la partida o parte de la misma no sea entregada y la pena convencional, por atraso, rebase el monto de la garantía establecida de manera proporcional respecto de la parte incumplida, en las fechas pactadas en el presente contrato, el "PODER EJECUTIVO" previa notificación al "PROVEEDOR" sin rescindir el mismo, podrá modificarlo, cancelando la partida o parte de la misma, aplicando al "PROVEEDOR" una sanción por cancelación, equivalente a la pena convencional por atraso máxima que correspondería en el caso de que los BIENES y SERVICIOS se hubieran concluido en fechas posteriores a las pactadas, siempre y cuando la suma total del monto de las cancelaciones no rebase el 5% (cinco por ciento) del importe total del presente contrato. En el supuesto de que sea rescindido, no procederá la contabilización de dicha sanción, cuando se haga efectivo el cobro del importe pendiente por pagar.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del "PROVEEDOR" no derive del atraso a que se refiere la presente cláusula, sino por otras causas establecidas en este contrato, el "PODER EJECUTIVO" podrá iniciar en cualquier momento posterior al incumplimiento, el procedimiento de rescisión establecido en el mismo.





VIGÉSIMA. OTRAS RETENCIONES (2 AL MILLAR). Para el renglón 2, el "PROVEEDOR" se obliga a considerar la retención del dos al millar en cada uno de los pagos en sus comprobantes fiscales digitales por internet (CFDI) y a su vez el ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, verificará que los comprobantes fiscales contemplen dicha retención antes de la tramitación del o los pagos correspondientes.

VIGÉSIMA PRIMERA. DE LAS ESPECIFICACIONES. La adquisición objeto de este contrato deberá cumplir con las especificaciones técnicas señaladas en la cláusula primera del mismo, así como en las mencionadas en la propuesta técnica que exhibió el "PROVEEDOR" durante el proceso de contratación que dio origen al presente instrumento legal.

VIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA SUPERVISIÓN. En cualquier momento durante la vigencia del presente contrato el "PODER EJECUTIVO" a través del ÁREA REQUIRENTE, podrá efectuar inspecciones y/o visitas en el domicilio del "PROVEEDOR", para constatar su capacidad técnica, legal, administrativa y verificar el grado de avance de la entrega de los BIENES y SERVICIOS y calidad de los mismos, teniendo la obligación de permitir el acceso al personal autorizado por el "PODER EJECUTIVO".

Una vez entregado los BIENES y SERVICIOS, se someterán 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 "PROVEEDOR", en el entendido que no serán aceptadas si hubiere diferencias.

El "PODER EJECUTIVO" a través del ÁREA REQUIRENTE, será la encargada de verificar hasta su total conclusión y entera satisfacción de la entrega de los BIENES y SERVICIOS descritos en el 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 sean imputables al "PROVEEDOR" darán lugar a determinar la rescisión del mismo, exigir el cumplimiento o sustitución de las mercancías o hacer exigible la garantía otorgada, de manera enunciativa más no limitativa por las siguientes causas:

- a) Que los precios por la adquisición de los BIENES y SERVICIOS estipulados sufran incremento, sin justificación alguna;
- b) 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;
- c) Por el incumplimiento parcial, atraso o defectuosa y que no sea subsanada en tiempo y forma;
- d) Por ausencia de entrega total o parcial de la información y documentos que se le requieran con relación a los BIENES y SERVICIOS, objeto de este contrato o bien la entrega alterada de la



- información o de la documentación relacionada con los BIENES y SERVICIOS, o cualquier otra causa que haga más onerosa la contratación de los mismos;
- e) Por realizar actos o acciones que afecten el prestigio o la reputación del "PODER EJECUTIVO";
 - f) Por quebrantar la confidencialidad de la información que le haya proporcionado el "PODER EJECUTIVO";
 - g) Como consecuencia de una resolución administrativa o judicial que determine la rescisión, y;
 - h) Por incumplimiento a cualquiera de las obligaciones consignadas en el presente contrato.

El "PROVEEDOR" 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 del presente contrato, con fundamento en el artículo 78 de la LEY.

Se iniciará a partir de que el "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.

Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer.

La determinación de dar o no por rescindido el presente contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al "PROVEEDOR" dentro de los 15 (Quince) días hábiles siguientes.

Concluido el procedimiento de rescisión, 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 el presente contrato, bastará para ello que se cumpla el procedimiento que para tal efecto se establece; si es el "PROVEEDOR" 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 hiciere entrega de los BIENES y SERVICIOS, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación del "PODER





EJECUTIVO” de que continúa vigente la necesidad de los mismos, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

El “PODER EJECUTIVO” a través del **ÁREA REQUIRENTE**, podrá determinar no dar por rescindido este 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 de este contrato, los cuales resultarían más inconvenientes.

Al no dar por rescindido el presente contrato, el “PODER EJECUTIVO” a través del **ÁREA REQUIRENTE** y **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, establecerá con el “PROVEEDOR” otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento.

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

Cuando por motivo del incumplimiento en la entrega de los **BIENES** y **SERVICIOS** 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 la entrega, previa verificación de que continúa vigente la necesidad y se cuenta con disponibilidad presupuestaria. Debiendo modificarse la vigencia del presente contrato con los precios originalmente pactados. Cualquier pacto en contrario a lo dispuesto en esta cláusula se considerará nulo.

VIGÉSIMA QUINTA. DE LA AUSENCIA DE LA RELACIÓN LABORAL, CIVIL, PENAL, MERCANTIL O DE CUALQUIER ÍNDOLE CON PERSONAS O EMPLEADOS QUE CONTRATE EL “PROVEEDOR” PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO. Queda expresamente convenido por “LAS PARTES” que el personal que utilice el “PROVEEDOR” para el ejercicio de sus actividades, dependerá única y exclusivamente de éste, quedando a cargo de él mismo todas las responsabilidades u obligaciones derivadas de dichas relaciones jurídico laborales, incluso las procesales; por lo que libera desde este momento al “PODER EJECUTIVO” de las mismas.

El “PROVEEDOR” se compromete a dejar a salvo al “PODER EJECUTIVO” de cualquier controversia, juicio o conciliación que se pudiera derivar durante la vigencia del presente contrato.



El "PROVEEDOR" reconoce que, por tratarse de un contrato de adquisición de BIENES y SERVICIOS, no le son aplicables las leyes laborales y se hará responsable de todas las obligaciones fiscales que se deriven bajo este régimen y que el "PODER EJECUTIVO" no reconoce ninguna otra responsabilidad que el pago de los BIENES y SERVICIOS, objeto 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 de los BIENES y SERVICIOS, 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 "PROVEEDOR", 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 "PROVEEDOR", 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 la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana;
- f) Llevar a cabo las acciones necesarias para mantener la información como confidencial por lo que el "PROVEEDOR", se compromete a informar inmediatamente si la información estuviese en riesgo de caer en manos de terceros no autorizados.
- 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 "PROVEEDOR" no respete los compromisos anteriormente señalados, dará derecho al "PODER EJECUTIVO" para iniciar acciones legales en materia penal y sanciones administrativas que correspondan.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DE LA CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. "LAS PARTES" no podrán ceder, transferir o subcontratar parcial o totalmente los derechos y obligaciones derivadas del presente contrato a personas físicas o morales distintas de ellas, 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 previa de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal y de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Poder Ejecutivo Estatal, podrán en conjunto autorizar la subcontratación o cesión correspondiente, modificando este contrato con los requisitos establecidos por la Ley y estableciendo nuevas garantías.

VIGÉSIMA OCTAVA. 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.

VIGÉSIMA NOVENA. DE LA VIGENCIA. El presente contrato estará vigente para los renglones 1 y 2: a partir de la notificación de la adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2027, con la entrega total de los BIENES y la conclusión de los SERVICIOS de conformidad a lo señalado en la cláusula primera del mismo y a entera satisfacción del ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, sin que esto implique sobrepasar los plazos indicados.

TRIGÉSIMA. DE LA SUFICIENCIA ANTICIPADA. De conformidad con el artículo 29 de la Ley, las partes convienen expresamente que las obligaciones de este contrato, cuyo cumplimiento se encuentra previsto a realizar durante los ejercicios fiscales 2026 y 2027, quedará sujeto para fines de su ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente la "SECRETARÍA", se observara lo dispuesto por la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Morelos y en el Decreto de Presupuesto de Egresos del ejercicio fiscal correspondiente y demás normatividad aplicable, por lo que sus efectos estarán condicionados a la existencia de los recursos presupuestarios respectivos, sin que la no autorización de la referida condición suspensiva, origine responsabilidad para alguna de las partes.

TRIGÉSIMA PRIMERA. 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, a lo previsto en el Decreto de Presupuesto de Egresos del Estado para los Ejercicios Fiscales 2026



y 2027 y al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA SUPLETORIEDAD. Todo lo señalado en el presente contrato, se encuentra sujeto a lo solicitado en las bases, junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional número _____, lo demás dispuesto en el procedimiento de adquisición, a la Ley de Procedimiento Administrativo para el Estado de Morelos, el Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos y demás normas y disposiciones administrativas que sean aplicables, el Código de Procedimientos Civiles para el Estado Libre y Soberano de Morelos, y todas aquellas disposiciones jurídicas y administrativas que se encuentran vigentes en materia de adquisiciones.

TRIGÉSIMA TERCERA. 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 "PROVEEDOR" en forma expresa a la jurisdicción que pudiere corresponderle en razón de su domicilio presente o futuro.

Leído que fue el presente instrumento y enteradas "LAS PARTES" de su valor, fuerza legal, validez, contenido y alcance, lo ratifican y firman por triplicado en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, a los ____ días del mes de _____ del 2026, de conformidad al artículo 62 de la LEY.

POR EL "PODER EJECUTIVO"

POR EL "PROVEEDOR"

ALEXANDRO GARCÍA MIRANDA
COORDINADOR DE DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y
PROTECCIÓN CIUDADANA PODER EJECUTIVO ESTATAL

APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA
(PERSONA MORAL).

EDUARDO JAVIER ROMERO ESPINOZA
COORDINADOR DEL SISTEMA PENITENCIARIO
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y PROTECCIÓN CIUDADANA DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL Y
ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

NIDIA CITLALLI CORDERO ESTRADA





FINANZAS

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

DIRECTORA GENERAL JURÍDICA DE LA SECRETARÍA DE
SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA DEL PODER
EJECUTIVO ESTATAL

CONVOCANTE

MYRYAM BALBUENA BAZALDÚA

DIRECTORA GENERAL DE CONTRATACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL CONTRATO NÚMERO _____ REFERENTE A LA
ADQUISICIÓN ABIERTA MULTIANUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL
SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, DERIVADO DE LA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO _____, QUE CELEBRA EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO
LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, Y LA PERSONA MORAL _____, POR LA
CANTIDAD DE \$ _____ (_____ PESOS 00/100
M.N.) IVA INCLUIDO, DE FECHA ___ DE _____ DEL 2026, CONSTANTE DE _____ FOJAS ÚTILES.-----



ANEXO 4

DOCUMENTOS QUE DEBERÁN CONTENER LAS PROPOSICIONES Y MODELOS ESCRITOS

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, presentó 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	
				Si	No
	Anexos				
1	Acreditación de la existencia y personalidad jurídica del licitante.	2	Punto 14.1.		
2	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.	4	Punto 15.2		
	PROPUESTA TÉCNICA (SOBRE A)	Documento	Punto 16		
3	Propuesta técnica detallada de los bienes y servicios que se ofertan conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo al punto 10.1 de las bases, señalando con claridad los bienes y servicios que integra su oferta y las características técnicas de los mismos. La Propuesta Técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado de la licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo, la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.	A	Inciso A)		
4	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que los bienes y servicios que se ofertan cumplen con el 50% de grado de contenido nacional, de conformidad con el artículo 38 fracción I de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.	B	Inciso B)		
5	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es representante legal de la empresa y	C	Inciso C)		





	que a la fecha de la presentación de esta no le han sido revocados sus poderes.				
6	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 hacen referencia los artículos 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	Inciso D)		
7	Presentar declaración de integridad , a que se refiere el artículo 28 fracción VI, del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en papel membretado del licitante, 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 sobre 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	Inciso E)		
8	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde indique que en caso de resultar adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los bienes y servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto 9.4 de las bases, en términos de lo que señala el artículo 40, fracción XXVIII de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.	F	Inciso F)		
9	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que entregara los bienes y servicios conforme a lo señalado en los puntos 11.1, 11.2, 11.3, y 11.4 de las bases de la presente licitación.	G	Inciso G)		
10	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad de forma total y oportuna para la entrega de los bienes y servicios que integren su propuesta conforme al punto 10.1 y el Anexo 1 (ANEXO TÉCNICO), dentro del plazo y condiciones establecidos en el punto 11.1 de las bases.	H	Inciso H)		
11	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que los bienes y servicios que se ofertan cumplen con lo solicitado en el punto 12.1 de las bases, conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.	I	Inciso I)		



12	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y su Reglamento, así como y estar conforme con el contenido de las presentes bases de licitación.	J	Inciso J)		
13	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado de Morelos, o hubiese incumplido con sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.	K	Inciso K)		
14	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales y que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por impuestos federales, ni estatales, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el SAT, consistente en la opinión positiva de cumplimiento con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de la apertura de proposiciones, así mismo en caso de ser adjudicado, deberá acreditar haber hecho público el resultado de la opinión de cumplimiento, conforme a lo establecido en las reglas 2.1.24, 2.1.28, 2.1.36 y 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el ejercicio 2026.	L	Inciso L)		
15	Carta compromiso en papel membretado del licitante, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que mi representada se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, debiendo adjuntar opinión del cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, vigente en términos del acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, misma que deberá encontrarse en sentido positivo.	M	Inciso M)		
16	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales, que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por contribuciones en el Estado de Morelos, asimismo, que en caso de ser adjudicado hará público ante las autoridades correspondientes el resultado de la opinión de cumplimiento, de conformidad a lo establecido en el artículo 84 del Código Fiscal para el Estado de Morelos; debiendo adjuntar documento vigente a la fecha de la apertura de proposiciones, expedido por la Secretaría de Administración y Finanzas, a través de la Subsecretaría de Ingresos, consistente en la opinión positiva de cumplimiento de las obligaciones fiscales estatales.	N	Inciso N)		
17	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que es una empresa que cuenta con personal con discapacidad 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	O	Inciso O)		



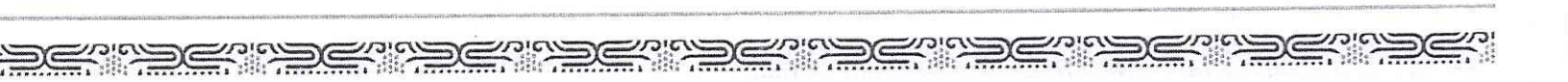


	Mexicano del Seguro Social, de conformidad con los artículos 34 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y 9 del Reglamento. En el caso de que el Licitante no se encuentre en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, no siendo motivo de desechamiento.				
18	Carta en papel membretado del licitante, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona establecida y con domicilio fiscal en el Estado de Morelos. En el caso de que los licitantes no se encuentren en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, no siendo motivo de desechamiento.	P	Inciso P)		
19	Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el objeto social y la actividad económica del licitante coincide con el objeto de la presente licitación, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada, con fecha no mayor a 30 días naturales, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.	Q	Inciso Q)		
20	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.	R	Inciso R)		
21	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que ninguno de los socios, accionistas, administradores únicos o cualquier persona que ejerza control sobre la persona moral que representa no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en caso de que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés, de conformidad con el artículo 51 fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos. (En caso de resultar adjudicado y previo a la celebración del contrato, deberá presentar dicho escrito ante el órgano interno de control, debiendo enterar original del acuse de recibido a la convocante).	S	Inciso S)		
22	Manifiesto debidamente requisitado de acuerdo al formato que se anexa, para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 51 fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos, para la identificación de un posible conflicto de intereses.	T	Inciso T)		
23	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, las raciones alimenticias, serán servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el proveedor se deberá obligar a presentarlas en empaques con separaciones y sellados	U	Inciso U)		





01	AVISO DE FUNCIONAMIENTO.	Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.			
02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	<p>Presentar original y copia simple de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), mismos que deben de incluir: Exudado faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Química sanguínea de 12 elementos, Reacciones febriles, Biometría hemática y Lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.</p> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.12.1 que a la letra dice:</p> <p>"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido".</p>			





			<p>Los licitantes, además deberán de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios clínicos, laboran en la empresa anexando la relación de dicho personal que contenga nombre completo del trabajador y numero de seguridad social, lo anterior se acreditara con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado el licitante, junto con su respectivo pago y copia de la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social que deberá tener fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS, conforme a lo dispuesto por el acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, publicado en el DOF el 30 de septiembre de 2025.</p>			
03	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS Y SUPERFICIES INERTES.		<p>Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda; original y copia simple de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, como por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. presentando por lo menos 5</p>			





		<p>superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de su(s) instalación(es).</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>La exigencia de estos análisis tiene como objetivo: Prevenir riesgos sanitarios derivados del uso de agua contaminada o utensilios mal higienizados, Cumplir con la legislación sanitaria vigente, evitando sanciones por parte de COFEPRIS u otras autoridades, Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados por los licitantes, Verificar la operación legal y técnica del establecimiento, mediante el aviso de funcionamiento y análisis emitidos por laboratorios acreditados.</p>				
04	ANÁLISIS DE ALIMENTOS.	<p>Con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores finales, se solicita a los licitantes la presentación en original y copia simple de los resultados de al menos 2 análisis microbiológicos de alimentos elaborados a base de pollo y/o carne de res, correspondientes al menú de PPL'S del presente anexo, así como, al menos 05 análisis microbiológicos de cada uno de los siguientes insumos:</p>				





		<p>abarrotes, frutas, verduras, lácteos y embutidos.</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>Este requisito tiene como objetivo garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y asegurar que los insumos alimenticios suministrados cumplan con los estándares de calidad microbiológica establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas (como la NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógeno).</p> <p>La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.</p>				
05	DISTINTIVO "H"	<p>Los licitantes deberán cumplir con la Certificación de Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivo H", vigente. Con el objeto de garantizar que cuenta con el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud a establecimientos de alimentación que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-</p>				





		<p>NORMEX-2018, Alimentos – Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para La Obtención del Distintivo “H”.</p> <p>Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando certificados vigentes en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por la Secretaría de Turismo, obtenidos en comedores, cocinas o instalaciones al interior de Centros de Seguridad Federales o Estatales y uno más obtenido en la cocina de sus instalaciones operativas.</p>				
06	PARQUE VEHICULAR	<p>Acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte suficiente y en óptimas condiciones (al menos cinco vehículos apropiados para el suministro y trasportación de alimentos con una antigüedad no anterior al año 2015 que cuenten con sistema de refrigeración para garantizar la entrega). Este requisito se acreditará para el caso de vehículos propios, mediante copia simple de las facturas del parque vehicular, así como copia simple de las tarjetas de circulación a nombre del licitante; en caso de acreditar vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2027, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo.</p> <p>Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con</p>				



		<p>claridad el estado del vehículo (frente, trasero, lado izquierdo y lado derecho), las placas y en su caso el equipo de refrigeración.</p> <p>Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información. En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.</p> <p>Las materias primas e insumos alimenticios deberán ser transportados en vehículos cerrados y en los casos de cárnicos, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, siendo responsabilidad del licitante que resulte adjudicado dicha acción.</p> <p>El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberán transportarse y almacenarse a una temperatura máxima de 4° C, (cuatro grados centígrados), por lo cual licitante que resulte adjudicado utilizará vehículos equipados con cámaras frigoríficas para su perfecta conservación y transportación con equipo de refrigeración y termómetro en buen funcionamiento que permita medir dicha temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar en perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de semi congelación para evitar que se rompa la cadena de</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--





		<p>enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Penitenciarios para su posterior preparación. Los vehículos deberán contar con un termómetro visible, con el objeto de poder verificar de manera eficaz que los alimentos entregados cuenten con la temperatura determinada para su recepción.</p>				
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	<p>El licitante deberá presentar copia simple del contrato celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2026 y 2027, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al menos de tres meses correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en su Aviso de Funcionamiento, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPAFEST y simple de la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>La fumigación deberá ser mensualmente 30 (treinta) días naturales, contados a partir de la fecha del inicio del contrato en cocinas, cámaras y almacenes que sean utilizadas.</p>				



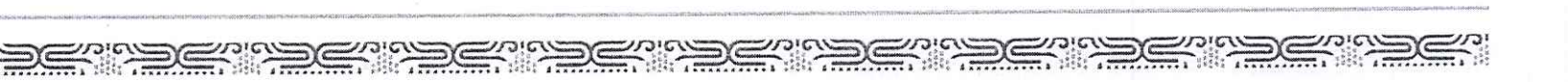


	08	EXPERIENCIA.	<p>El licitante deberá acreditar su experiencia con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos dos contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2025, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando haber realizado el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 12 meses continua, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios.</p>			
	09	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.	<p>El licitante deberá acreditar mediante copia simple de la Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los cárnicos y embutidos, (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos T.I.F., enunciativas mas no limitativas). Además, deberá presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos T.I.F., publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores se encuentran vigentes.</p> <p>Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a nombre del</p>			





		<p>Licitante, en hoja membretada del establecimiento T.I.F. de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes.</p> <p>Nota: La Constancia TIF, emitida por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), constituye un documento oficial que acredita que el establecimiento cumple con los estándares sanitarios y de inocuidad aplicables al sacrificio, corte, deshuese y procesamiento de productos cárnicos y embutidos de origen bovino, porcino y avícola. Esta certificación se otorga conforme a lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, garantizando que los procesos se realizan bajo condiciones que aseguran la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y protegiendo la salud pública.</p> <p>La exigencia de presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF publicado por SENASICA tiene como finalidad verificar la vigencia de la certificación de los proveedores, asegurando que los productos ofertados provienen de establecimientos autorizados y en cumplimiento con la normatividad vigente.</p> <p>Por su parte, la carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF, dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por el representante legal con poder notarial, constituye un instrumento de responsabilidad y trazabilidad, mediante el cual el proveedor garantiza el origen y la calidad de los productos ofertados (cárnicos y</p>			
--	--	---	--	--	--





		<p>embutidos), fortaleciendo la transparencia y la certeza jurídica en el proceso de contratación. En consecuencia, este requisito es indispensable para asegurar que los bienes suministrados cumplen con los criterios de sanidad, inocuidad y calidad exigidos por la normatividad nacional, así como para dar cumplimiento a los principios de legalidad, transparencia y protección al consumidor en los procedimientos de adquisición.</p>				
10	NOM-251-SSA1-2009	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple de la Inspección Sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones del establecimiento y en su caso cámara de refrigeración donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es), así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite, realizados en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberán cumplir con el 100% de dicha Norma, resultados que deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).</p>				
11	HACCP	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.</p>				





12	ISO 14001:2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.			
13	ISO 22000:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.			
14	ISO 9001: 2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad-Requisitos; expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.			





	15	ISO 45001:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.				
	16	ISO 37001:2016	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno, ISO 37001:2016, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su uso, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.				
	17	DISTINTIVO ELSSA	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http://elssa.imss.gob.mx . Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.				





Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con el personal suficiente para garantizar la entrega de las raciones alimenticias y la preparación de alimentos, y acredita los siguientes puestos:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.
1	Supervisor (Gerente de operación)	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos;	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).
1	Nutriólogo (a)	así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas (CONOCER).
1	Chef		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER). • Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.

28

Z

Inciso Z)



				<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER).				
	5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	<ul style="list-style-type: none">• Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.				
	5	Almacenistas		<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos (CONOCER).• Copia simple de la constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.				





29	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, contará 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 secas que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.	AA	Inciso AA)		
30	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a cumplir con las siguientes condiciones: <ol style="list-style-type: none">1. Uso de uniforme proporcionado por el proveedor, 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;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 proveedor adjudicado.	BB	Inciso BB)		
31	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, adecuará las instalaciones proporcionadas por la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario en donde se llevará a cabo la preparación de raciones alimenticias, debiendo el proveedor adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.	CC	Inciso CC)		
32	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso y el uso normal; asimismo deberá mantener en condiciones óptimas de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, 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 de las cocina y comedores de los Centros Penitenciarios.	DD	Inciso DD)		
33	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones	EE	Inciso EE)		



	de cocina, comedores y sanitarias, así como agua purificada necesaria para la preparación de raciones alimenticias, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador.				
34	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, realizar 4 análisis microbiológico, al inicio del contrato, y de manera semestral durante la vigencia del contrato, a una ración alimenticia y análisis de Agua de filtro o de la que se ocupe para preparar los alimentos de los cuales se debe determinar, Cloro Residual, Mesófilos Aerobios, Coliformes totales y Coliformes Fecales, durante la vigencia del contrato como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	FF	Inciso FF)		
35	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.	GG	Inciso GG)		
36	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.	HH	Inciso HH)		
37	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a suministrar las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) 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).	II	Inciso II)		
38	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, emitirá una póliza de responsabilidad civil por la cantidad de \$15,000,000.00 (QUINCE MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.) con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones de la misma, la cual deberá ser presentada ante las oficinas del "ADMINISTRADOR DEL CONTRATO". Misma que, deberá de renovar una vez que empiece el nuevo ejercicio fiscal.	JJ	Inciso JJ)		
	PROPUESTA ECONÓMICA (SOBRE B)				
39	Propuesta Económica		Punto 17.2		





40	Garantía de Seriedad de la proposición		Punto 17.5		
----	--	--	------------	--	--

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)





DOCUMENTO A

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional, N°. _____, en la que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente proposición, ofertando los bienes que se indica:

Propuesta técnica detallada de los **bienes y servicios** que se ofertan conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo al punto 10.1 de las bases, señalando con claridad los **bienes y servicios** que integra su oferta y las características técnicas de los mismos. La Propuesta Técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado de la licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo, la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.

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 B

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que los bienes y servicios que se ofertan cumplen con el 50% de grado de contenido nacional, de conformidad con el artículo 38 fracción I 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)

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es representante legal de la empresa y que a la fecha de la presentación de esta no le han sido revocados sus poderes.

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 D

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

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 hacen referencia los artículos 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)

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

Presentar declaración de integridad, a que se refiere el artículo 28 fracción VI, del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en papel membretado del licitante, 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 sobre 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)

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 F

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde indique que en caso de resultar adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los bienes y servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto 9.4 de las bases, en términos de lo que señala el artículo 40, fracción XXVIII 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)

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que entregara los bienes y servicios conforme a lo señalado en los puntos 11.1, 11.2, 11.3, y 11.4 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 H

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad de forma total y oportuna para la entrega de los bienes y servicios que integren su propuesta conforme al punto 10.1 y el Anexo 1 (ANEXO TÉCNICO), dentro del plazo y condiciones establecidos en el punto 11.1 de las bases.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad, que los bienes y servicios que se ofertan cumplen con lo solicitado en el punto 12.1 de las bases, conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.

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 J

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y su Reglamento, así como y estar conforme con el contenido de las presentes bases de 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 K

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado de Morelos, o hubiese incumplido con sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.

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 L

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales y que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por impuestos federales, ni estatales, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el SAT, consistente en la opinión positiva de cumplimiento con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de la apertura de proposiciones, así mismo en caso de ser adjudicado, deberá acreditar haber hecho público el resultado de la opinión de cumplimiento, conforme a lo establecido en las reglas 2.1.24, 2.1.28, 2.1.36 y 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el ejercicio 2026.

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 M

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que mi representada se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, debiendo adjuntar opinión del cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, vigente en términos del acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, misma que deberá encontrarse en sentido positivo.

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 N

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales, que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por contribuciones en el Estado de Morelos, asimismo, que en caso de ser adjudicado hará público ante las autoridades correspondientes el resultado de la opinión de cumplimiento, de conformidad a lo establecido en el artículo 84 del Código Fiscal para el Estado de Morelos; debiendo adjuntar documento vigente a la fecha de la apertura de proposiciones, expedido por la Secretaría de Administración y Finanzas, a través de la Subsecretaría de Ingresos, consistente en la opinión positiva de cumplimiento de las obligaciones fiscales estatales.

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 O

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que es una empresa que cuenta con personal con discapacidad 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, de conformidad con los artículos 34 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y 9 del Reglamento. 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)

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona establecida y con domicilio fiscal en el Estado de Morelos. En el caso de que los licitantes no se encuentren en este supuesto, podrá omitir la entrega de este documento, no siendo motivo de desechamiento.

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 Q

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 económica del licitante coincide con el objeto de la presente licitación, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada, con fecha no mayor a 30 días naturales, 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 R

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.

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 5

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad que ninguno de los socios, accionistas, administradores únicos o cualquier persona que ejerza control sobre la persona moral que representa no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en caso de que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés, de conformidad con el artículo 51 fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos. (En caso de resultar adjudicado y previo a la celebración del contrato, deberá presentar dicho escrito ante el órgano interno de control, debiendo enterar original del acuse de recibido a la convocante).

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 T

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

Por medio de la presente el (la) que suscribe _____, en pleno goce de mis derechos y en mi carácter de _____ (REPRESENTANTE O APODERADO) legal, de la persona moral denominada _____, quien participa a través de la presente proposición en la Licitación Pública Nacional, N°. _____ referente a _____, me permito manifestar lo siguiente.

Sobre el particular el (la que suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que en atención al acta constitutiva número _____ de fecha _____ y otorgada ante fe del Notario Público número _____ y en relación a las modificaciones realizadas a la misma de fecha _____ y otorgada ante la fe del Notario Público número _____, manifiesto que los socios de la persona moral son:

1. _____.
2. _____.
3. _____.

Que los integrantes y accionistas son:

- 1.- _____.
- 2.- _____.
- 3.- _____.

En caso de haber otorgado algún poder manifiestar el nombre del apoderado y los datos de la escritura pública.

- 1.- _____.
- 2.- _____.
- 3.- _____.

Lo anterior atendiendo a lo estipulado en el artículo 51, fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, las raciones alimenticias, serán servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el proveedor se deberá obligar a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, el agua de sabor será elaborada con fruta natural de temporada, preparándose por separado endulzada con azúcar y edulcorante sin calorías.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, garantizará que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboran 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.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, garantizará los siguientes horarios para la entrega de las raciones alimenticias:

- A) PPL de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: a partir de las 7:00 horas.
Comida a partir de 13:00 horas.
Cena: a partir de 17:00 horas.
De Lunes a Domingo
- B) Custodios de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas.
Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas.
Cena: de 18:00 a 18:30 horas.
De Lunes a Domingo
- C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:
Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas.
Comida: de 14:30 horas 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



DOCUMENTO Y

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente

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

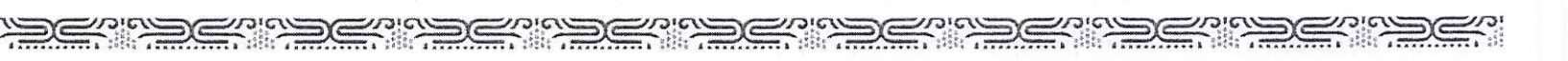
Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cumplirá con los siguientes requisitos, normas y/o certificaciones, para los renglones 1 y 2:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	AVISO DE FUNCIONAMIENTO.	Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.
02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	<p>Presentar original y copia simple de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), mismos que deben de incluir: Exudado faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Química sanguínea de 12 elementos, Reacciones febriles, Biometría hemática y Lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.</p> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.1.2.1 que a la letra dice:</p> <p>"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido".</p> <p>Los licitantes, además deberán de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios clínicos, laboran en la empresa anexando la relación de dicho personal que contenga nombre completo del trabajador y numero de seguridad social, lo</p>





		<p>anterior se acreditara con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado el licitante, junto con su respectivo pago y copia de la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social que deberá tener fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS, conforme a lo dispuesto por el acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, publicado en el DOF el 30 de septiembre de 2025.</p>
03	<p>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS Y SUPERFICIES INERTES.</p>	<p>Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda; original y copia simple de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, como por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de su(s) instalación(es).</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p> <p>La exigencia de estos análisis tiene como objetivo: Prevenir riesgos sanitarios derivados del uso de agua contaminada o utensilios mal higienizados, Cumplir con la legislación sanitaria vigente, evitando sanciones por parte de COFEPRIS u otras autoridades, Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados por los licitantes, Verificar la operación legal y técnica del establecimiento, mediante el aviso de funcionamiento y análisis emitidos por laboratorios acreditados.</p>
04	<p>ANÁLISIS DE ALIMENTOS.</p>	<p>Con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores finales, se solicita a los licitantes la presentación en original y copia simple de los resultados de al menos 2 análisis microbiológicos de alimentos elaborados a base de pollo y/o carne de res, correspondientes al menú de PPL'S del presente anexo, así como, al menos 05 análisis microbiológicos de cada uno de los siguientes insumos: abarrotes, frutas, verduras, lácteos y embutidos.</p> <p>Dichos análisis, deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.</p>



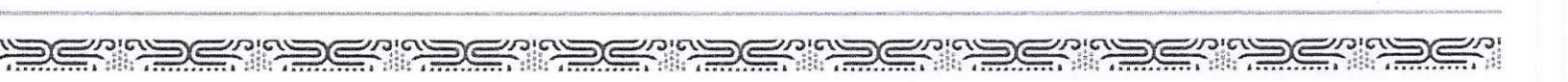


		<p>Este requisito tiene como objetivo garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y asegurar que los insumos alimenticios suministrados cumplan con los estándares de calidad microbiológica establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas (como la NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógeno).</p> <p>La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.</p>
05	DISTINTIVO "H"	<p>Los licitantes deberán cumplir con la Certificación de Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de Alimentos "Distintivo H", vigente. Con el objeto de garantizar que cuenta con el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud a establecimientos de alimentación que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para La Obtención del Distintivo "H".</p> <p>Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando certificados vigentes en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por la Secretaría de Turismo, obtenidos en comedores, cocinas o instalaciones al interior de Centros de Seguridad Federales o Estatales y uno más obtenido en la cocina de sus instalaciones operativas.</p>
06	PARQUE VEHICULAR	<p>Acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte suficiente y en óptimas condiciones (al menos cinco vehículos apropiados para el suministro y trasportación de alimentos con una antigüedad no anterior al año 2015 que cuenten con sistema de refrigeración para garantizar la entrega). Este requisito se acreditará para el caso de vehículos propios, mediante copia simple de las facturas del parque vehicular, así como copia simple de las tarjetas de circulación a nombre del licitante; en caso de acreditar vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2027, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo.</p> <p>Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo (frente, trasero, lado izquierdo y lado derecho), las placas y en su caso el equipo de refrigeración.</p> <p>Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información. En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.</p>





		<p>Las materias primas e insumos alimenticios deberán ser transportados en vehículos cerrados y en los casos de carnes, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, siendo responsabilidad del licitante que resulte adjudicado dicha acción.</p> <p>El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberán transportarse y almacenarse a una temperatura máxima de 4° C, (cuatro grados centígrados), por lo cual licitante que resulte adjudicado utilizará vehículos equipados con cámaras frigoríficas para su perfecta conservación y transportación con equipo de refrigeración y termómetro en buen funcionamiento que permita medir dicha temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar en perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de semi congelación para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Penitenciarios para su posterior preparación. Los vehículos deberán contar con un termómetro visible, con el objeto de poder verificar de manera eficaz que los alimentos entregados cuenten con la temperatura determinada para su recepción.</p>
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	<p>El licitante deberá presentar copia simple del contrato celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2026 y 2027, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al menos de tres meses correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en su Aviso de Funcionamiento, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPRAFEST y simple de la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>La fumigación deberá ser mensualmente 30 (treinta) días naturales, contados a partir de la fecha del inicio del contrato en cocinas, cámaras y almacenes que sean utilizadas.</p>
08	EXPERIENCIA.	<p>El licitante deberá acreditar su experiencia con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos dos contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2025, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando haber realizado el suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 12 meses continua, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en el</p>





		suministro de insumos y materias primas para la elaboración de los alimentos en Centros Penitenciarios.
09	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.	<p>El licitante deberá acreditar mediante copia simple de la Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los cárnicos y embutidos, (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos T.I.F., enunciativas mas no limitativas). Además, deberá presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos T.I.F., publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores se encuentran vigentes.</p> <p>Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a nombre del Licitante, en hoja membretada del establecimiento T.I.F. de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes.</p> <p>Nota: La Constancia TIF, emitida por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), constituye un documento oficial que acredita que el establecimiento cumple con los estándares sanitarios y de inocuidad aplicables al sacrificio, corte, deshuese y procesamiento de productos cárnicos y embutidos de origen bovino, porcino y avícola. Esta certificación se otorga conforme a lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, garantizando que los procesos se realizan bajo condiciones que aseguran la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y protegiendo la salud pública.</p> <p>La exigencia de presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF publicado por SENASICA tiene como finalidad verificar la vigencia de la certificación de los proveedores, asegurando que los productos ofertados provienen de establecimientos autorizados y en cumplimiento con la normatividad vigente.</p> <p>Por su parte, la carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF, dirigida a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, firmada por el representante legal con poder notarial, constituye un instrumento de responsabilidad y trazabilidad, mediante el cual el proveedor garantiza el origen y</p>





		<p>la calidad de los productos ofertados (cárnicos y embutidos), fortaleciendo la transparencia y la certeza jurídica en el proceso de contratación.</p> <p>En consecuencia, este requisito es indispensable para asegurar que los bienes suministrados cumplen con los criterios de sanidad, inocuidad y calidad exigidos por la normatividad nacional, así como para dar cumplimiento a los principios de legalidad, transparencia y protección al consumidor en los procedimientos de adquisición.</p>
10	NOM-251-SSA1-2009	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple de la Inspección Sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones del establecimiento y en su caso cámara de refrigeración donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es), así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite, realizados en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberán cumplir con el 100% de dicha Norma, resultados que deberán ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).</p>
11	HACCP	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.</p>
12	ISO 14001:2015	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.</p>
13	ISO 22000:2018	<p>El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.</p>





14	ISO 9001: 2015	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad-Requisitos; expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
15	ISO 45001:2018	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
16	ISO 37001:2016	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno, ISO 37001:2016, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su uso, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
17	DISTINTIVO ELSSA	El licitante deberá acreditar mediante original y copia simple el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http://elssa.imss.gob.mx . Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es); con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 el personal suficiente para garantizar la entrega de las raciones alimenticias y la preparación de alimentos, y acredita los siguientes puestos:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.
1	Supervisor (Gerente de operación)	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).
1	Nutriólogo (a)		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas (CONOCER).
1	Chef		<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER). • Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.



5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios (CONOCER).• Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.
5	Almacenistas		<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos (CONOCER).• Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos (CONOCER).• Copia simple de la constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.

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 AA

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, contará 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 secas que sean solicitadas en cualquier punto de entrega del Estado de Morelos.

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 BB

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, se compromete a cumplir con las siguientes condiciones:

1. Uso de uniforme proporcionado por el proveedor, 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;
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 proveedor adjudicado.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, adecuará las instalaciones proporcionadas por la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario en donde se llevará a cabo la preparación de raciones alimenticias, debiendo el proveedor adecuar las instalaciones y proporcionar el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

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 DD

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso y el uso normal; asimismo deberá mantener en condiciones óptimas de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, 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 de las cocinas y comedores de los 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





DOCUMENTO EE

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar 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 raciones alimenticias, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, realizar 4 análisis microbiológico, al inicio del contrato, y de manera semestral durante la vigencia del contrato, a una ración alimenticia y análisis de Agua de filtro o de la que se ocupe para preparar los alimentos de los cuales se debe determinar, Cloro Residual, Mesófilos Aerobios, Coliformes totales y Coliformes Fecales, durante la vigencia del contrato como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

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 GG

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, se compromete a fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.

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 HH

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.

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 II

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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 manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a suministrar las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) 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).

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 JJ

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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, en caso de resultar adjudicado, emitirá una póliza de responsabilidad civil por la cantidad de \$15,000,000.00 (QUINCE MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.) con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones de la misma, la cual deberá ser presentada ante las oficinas del "ADMINISTRADOR DEL CONTRATO". Mismo que, deberá de renovar una vez que empiece el nuevo ejercicio fiscal.

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional, N°. _____, en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente proposición, ofertando la partida y conceptos de los bienes y servicios que a continuación, se indican:

Se requiere que la propuesta describa: el precio unitario, el cual deberá ser fijo, en moneda nacional, señalando para el renglón 1: partida, renglón, descripción, unidad de medida, raciones mínimas diarias, raciones máximas diarias, precio unitario, total mínimo diario y total máximo diario.

Para el renglón 2: partida, renglón, descripción, unidad de medida, servicios mínimos diarios, servicios máximos diarios, precio unitario, subtotal mínimo diario, subtotal máximo diario, IVA, total mínimo diario y total máximo diario.

Deberán venir los totales sumando ambos renglones, tomando como base el formato que se muestra a continuación:

EJEMPLO:

PARTIDA	RENLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL MÍNIMO DIARIO	TOTAL MÁXIMO DIARIO
ÚNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4002	4833			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS,		530	630			



		DIETA ESPECIAL DESAYUNO						
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630			
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630			
		TOTAL RENGLÓN 1		13,253	16,174			
				SERVICIOS MÍNIMOS DIARIOS	SERVICIOS MÁXIMOS DIARIOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL MÍNIMO DIARIO	SUBTOTAL MÁXIMO DIARIO
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174			
		TOTAL RENGLÓN 2				IVA		
						TOTAL		
						TOTALES		

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 2026.

Gobierno del Estado de Morelos
Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios
de la Secretaría de Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo Estatal.
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.



