

ACTA DE FALLO DE 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.

En la Ciudad de Cuernavaca, Estado de Morelos, siendo las dieciséis horas del día treinta y uno de marzo del año dos mil veintiséis; se encuentran reunidos 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, ubicada en Calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, Edificio Los Laureles, Local 105, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos C.P. 62000; los Servidores Públicos del Gobierno del Estado de Morelos; jurado integrado en términos del artículo 41 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos (en adelante la "Ley"); y artículo 32 del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos (en adelante el "Reglamento").

CARGO	NOMBRE
Por la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios. Coordinador de Licitaciones.	C.P. Oscar Monge Sanchez.
Representante de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno. Director de Vigilancia en Procesos de Adquisiciones de Bienes y Servicios.	Lic. Ismael Onofre Campusano.
Representante de la Consejería Jurídica. Especialista Administrativo.	Lic. José Juan Montelongo Gutiérrez.
Representante de Área Solicitante (Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana). Director General de Desarrollo y Logística Operativa.	Lic. Daniel Malakias Sánchez Martínez.
Representante de Área Requirente (Coordinación del Sistema Penitenciario). Subdirector de Servicios Administrativos de la Coordinación del Sistema Penitenciario.	Lic. Gabriel Tapia López.

En este acto se hace constar que no se presentó ningún licitante al acto de fallo.

Con fundamento en lo establecido por los artículos 42 fracciones IV y V, 43, 44 y demás relativos aplicables de la Ley, así como el artículo 45 del Reglamento, la convocante, en el procedimiento de 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, emite el fallo correspondiente, en los siguientes términos:

Derivado de la Sexta Sesión Ordinaria del Comité para el Control de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, celebrada el día 20 de febrero del 2026, en la que se acordó por unanimidad de votos, mediante acuerdo número COM/11/ORD06/20/02/2026, dictaminar y aprobar la procedencia de 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, del cual se inició el siguiente procedimiento:

A). - Con fecha 25 de febrero del 2026, se publicó la convocatoria, referente a la presente licitación, en la página electrónica de la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno del Estado de Morelos <https://compras.morelos.gob.mx/licitaciones-2026>; en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" No. 6531, Ordinaria, página 34; y, en el periódico de circulación local "Diario de Morelos", página 08, de acuerdo con lo establecido en los artículos 39 de la Ley y 24 del Reglamento.

B). - Con fecha 06 de marzo del 2026 y de conformidad con lo señalado en los numerales 6.1, 20.1, 20.2 y 20.3 de las bases de la presente licitación, se llevó a cabo la junta de aclaraciones de la licitación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento, contando con la asistencia de la siguiente empresa Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

C). - Con fecha 12 de marzo del 2026, de conformidad con lo señalado en los numerales 6.1 y 21. de las bases de la presente licitación, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 38 del Reglamento, se llevó a cabo la entrega y apertura de propuestas técnicas y económicas contando con la asistencia de la siguiente empresa:

Nº	EMPRESA
1.-	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

Todos ellos con el fin de realizar el acto de entrega de propuestas técnicas y económicas, y apertura de las mismas, de acuerdo a los numerales 13., 14., 15., 16. y 17. de las bases de la licitación.

DESARROLLO DE LA SESIÓN

El representante del licitante, con el objeto de acreditar la existencia y personalidad jurídica, hizo entrega de los documentos identificados como Anexo 2, mediante el cual presentó escrito manifestando bajo protesta de decir verdad que cuenta con las facultades suficientes para suscribir en nombre de su representada las propuestas correspondientes, así también dicho escrito contiene los datos establecidos en el numeral 14. de las bases conforme a lo previsto en los artículos 40 fracción II, 42 fracciones I y II de la Ley y 35 del Reglamento, así mismo presenta copia del comprobante de pago de bases conforme a lo solicitado en el numeral 13.4 de las bases de la presente licitación; por lo que en su momento oportuno y de resultar adjudicado se solicitará la documentación original para su cotejo correspondiente.

1. Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V., presentó escrito de fecha 12 de marzo de 2026, signado por el C. [REDACTED] Apoderado Legal.

No.	Documento Solicitado	Anexos	OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.	
			Sí	No





Anexos				
1	Acreditación de la existencia y personalidad jurídica del licitante.	2	x	
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	x	
PROPUESTA TÉCNICA (SOBRE A)		Documento		
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	x	
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	x	
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 que a la fecha de la presentación de esta no le han sido revocados sus poderes.	C	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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	x	





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	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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 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	O	x	





	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	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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	x	
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 térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.	U	x	
24	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.	V	x	
25	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	W	x	





	alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.												
26	<p>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:</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p>	X	X										
27	<p>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:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>NOMBRE</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>AVISO DE FUNCIONAMIENTO.</td> <td>Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.</td> </tr> <tr> <td>02</td> <td>ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA Y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.</td> <td> <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</p> </td> </tr> </tbody> </table>	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</p>	Y	X	
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</p>											





			<p>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>			
			<p>MODIFICADO EN JUNTA DE ACLARACIONES</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</p>			





			<p>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	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)</p>			





		<p>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</p>			





			<p>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</p>			
--	--	--	---	--	--	--

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



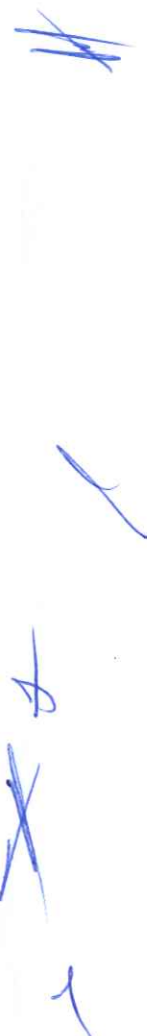


			temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar en perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de semi congelación para evitar que se rompa la 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.			
			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".			
	07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	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.			
	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			

Handwritten blue marks and signatures on the right margin of the table.





			<p>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>			
	<p>09</p>	<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		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			

[Handwritten blue marks and signatures on the right margin]





			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.			
			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.			
14	ISO 9001: 2015		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.			
15	ISO 45001:2018		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			
16	ISO 37001:2016					





			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:					
	28				Z	x

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	<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)	Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia	<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





			laboral en los estándares de:	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. 			
	MODIFICADO JUNTA DE ACLARACIONES						
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	x	





30	<p>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:</p> <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	x	
31	<p>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.</p>	CC	x	
32	<p>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.</p>	DD	x	
33	<p>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.</p>	EE	x	
34	<p>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.</p>	FF	x	
35	<p>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.</p>	GG	x	





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	x	
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	x	
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	x	

En el acto de presentación y apertura de proposiciones y con fundamento en los artículos 42 de la Ley y 38 párrafo cuarto del Reglamento, se dio lectura al precio unitario sin I.V.A. de la proposición y al importe total de la misma, así como al monto total de la garantía de seriedad de la propuesta, las cuales se consigna a continuación:

1. OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.
PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	REGLÓ	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MINIMÁS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO DIARIO	TOTAL MINIMO DIARIO	TOTAL MÁXIMO DIARIO
UNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4,002	4,833	\$21.98	\$87,963.96	\$106,229.34
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE COMIDA		4,002	4,833	\$38.58	\$154,397.16	\$186,457.14
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE CENA		3,609	4,495	\$24.35	\$87,879.15	\$109,453.25
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION SECA		50	123	\$47.01	\$2,350.50	\$5,782.23



		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		TOTAL RENGLÓN 1		13,253	16,174		\$404,585.97	\$493,501.16
2		SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174	\$3.00	\$39,759.00	\$48,522.00
TOTAL RENGLÓN 2						IVA	\$6,361.44	\$7,763.52
						TOTAL	\$46,120.44	\$56,285.52
						TOTALES	\$450,706.41	\$549,786.68

Cantidad con letra mínimo y máximo

TOTAL MÍNIMO DIARIO: (Cuatrocientos cincuenta mil setecientos seis pesos 41/100 m.n.)

TOTAL MÁXIMO DIARIO: (Quinientos cuarenta y nueve mil setecientos ochenta y seis pesos 68/100 m.n.)

Renglón 1: IVA Tasa 0 %

Renglón 2: IVA Tasa 16 %

		Días	Mínimo	Máximo
Ejercicio 2026	31 de marzo al 31 de diciembre de 2026	276	\$124,394,969.16	\$151,741,123.68
Ejercicio 2027	01 de enero al 31 de diciembre de 2027	365	\$164,507,839.65	\$200,672,138.20
Gran total			\$288,902,808.81	\$352,413,261.88

TOTAL MÍNIMO ANUAL 2026: (Ciento veinticuatro millones trescientos noventa y cuatro mil novecientos sesenta y nueve pesos 16/100)

TOTAL MÁXIMO ANUAL 2026: (Ciento cincuenta y un millones setecientos cuarenta y un mil ciento veintitrés pesos 68/100)

TOTAL MÍNIMO ANUAL 2027: (Ciento sesenta y cuatro millones quinientos siete mil ochocientos treinta y nueve pesos 65/100)





TOTAL MÁXIMO ANUAL 2027: (Doscientos millones seiscientos setenta y dos mil ciento treinta y ocho pesos 20/100)

- Los precios unitarios pactados en el contrato permanecerán fijos hasta el termino del cumplimiento del mismo y están expresados en moneda nacional.
- **Tiempo de entrega (días):** 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.
- **Condiciones de pago y precio:**
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

Asimismo, se presentó una garantía de seriedad de propuesta:

NOMBRE DE LA AFIANZADORA	Sofimex, institución de garantías, S.A.
NÚMERO DE FIANZA	3117909
IMPORTE DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	\$20,000,000.00

En el acto de presentación y apertura de proposiciones, los servidores públicos; Lic. Ismael Onofre Campusano, representante de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Lic. Daniel Malakias Sánchez Martínez, representante de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal, así como por parte del licitante el C. [REDACTED] representante de la empresa, Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V., rubricaron los documentos que contienen la documentación administrativa, propuesta técnica y oferta económica de la presente licitación, que integran las propuestas presentadas.



Posterior a ese evento la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo Estatal; en conjunto con la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, procedieron al análisis detallado y cualitativo de las propuestas técnicas y económicas aceptada aplicando los criterios especificados en las bases y en la junta de aclaraciones celebrada el día 06 de marzo del año en curso, de la siguiente empresa licitante participante:

Nº	EMPRESA QUE PRESENTÓ PROPUESTA Y ES SUSCEPTIBLE DE ANÁLISIS CUALITATIVO.
1.-	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

DICTAMEN TÉCNICO

D).- Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 43 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"; y 41 del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en adelante el "Reglamento", la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, a través del personal designado, en el procedimiento de 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, se emite el Dictamen Técnico que servirá como fundamento para el fallo correspondiente, el cual se realiza en los términos siguientes:

PRIMERO. - Conforme a lo establecido por los artículos 43 de la Ley, 40 y 41 del Reglamento el área requirente por conducto del área solicitante, procedió al análisis detallado de las propuestas técnicas para determinar la solvencia de las proposiciones presentadas, conforme a los criterios especificados en las bases.

Los criterios que se aplicarán para evaluar los aspectos legales, técnicos y económicos serán:

A) Serán evaluados los aspectos legales y técnicos de conformidad a lo siguiente:

1. **Legal.** Se hará de conformidad al análisis de la documentación que acredite la existencia y personalidad del participante, de acuerdo al punto 14.1, de las bases.
2. **Técnica.** Será evaluada mediante el examen de la documentación presentada relativa a los aspectos administrativos a que se refiere el punto 16.2, y cumpliendo con las especificaciones y características técnicas requeridas de conformidad a estas Bases, tomando en consideración la documentación e información presentada.

B) La Convocante evaluará los aspectos económicos de conformidad a lo siguiente:

1. La evaluación de las proposiciones económicas se realizará comparando entre sí, todas las condiciones ofrecidas por los distintos licitantes, elaborándose para tal efecto la tabla comparativa de ofertas económicas presentadas y susceptibles de análisis.





SEGUNDO. - Evaluación legal y administrativa de los documentos, en el que se verificó que cumpliera con la información solicitada:

No	Documento Solicitado	Anexos	Referenci a bases de licitación	OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.	
				CUMPLE	
				SI	NO
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)	Document o	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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
5	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que el representante legal de la empresa y que a la fecha de la presentación de esta no le han sido revocados sus poderes.	C	Inciso C)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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	E	Inciso E)	CUMPLE	





	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.				
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	





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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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 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.	O	Inciso O)	CUMPLE (No cuenta con personal con discapacidad)	
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)	CUMPLE (No cuenta con domicilio fiscal en el Estado de Morelos)	
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)	CUMPLE	
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)	CUMPLE	
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	S	Inciso S)	CUMPLE	





	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).				
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)	CUMPLE	
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 térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.	U	Inciso U)	CUMPLE	
24	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.	V	Inciso V)	CUMPLE	
25	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.	W	Inciso W)	CUMPLE	
26	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.	X	Inciso X)	CUMPLE	





		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.				
	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			
27	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.	Y	Inciso Y)	CUMPLE
	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</p> <p>A). copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.</p> <p>B). 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.</p>			CUMPLE



		<p>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	<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 sistema, 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</p>			CUMPLE





		<p>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>			CUMPLE





		La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.			
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>			CUMPLE
06	PARQUE VEHICULAR	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			





		<p>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>CUMPLE</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 de los mismos.</p>				



			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.			CUMPLE	
	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>			CUMPLE	
	08	EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.	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			CUMPLE	





			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.	<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>			CUMPLE	



		<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>			<p>CUMPLE</p>
--	--	---	--	--	---------------

Handwritten blue ink marks and signatures on the left margin of the page.





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.).			CUMPLE	
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.			CUMPLE	
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.			CUMPLE	





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.			CUMPLE
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.			CUMPLE
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.			CUMPLE





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.				CUMPLE	
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.				CUMPLE	
28	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)	profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula	<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). • Copia simple del Certificado vigente de competencia laboral en el 	Z	Inciso Z)	CUMPLE





			certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	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.				
	Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.				
	1	Nutriólogo (a)	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). • 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. 			CUMPLE	





Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.				
1	Chef	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). • 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. 			CUMPLE	
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). 			CUMPLE	



Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.				
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 de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025. 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. 				CUMPLE
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)		CUMPLE
30		<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 		BB	Inciso BB)		CUMPLE





	<p>10.No se permite el uso de joyería.</p> <p>11.No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible.</p> <p>12.Portar la identificación que le proporcione proveedor adjudicado.</p>				
31	<p>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.</p>	CC	Inciso CC)	CUMPLE	
32	<p>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.</p>	DD	Inciso DD)	CUMPLE	
33	<p>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.</p>	EE	Inciso EE)	CUMPLE	
34	<p>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.</p>	FF	Inciso FF)	CUMPLE	
35	<p>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.</p>	GG	Inciso GG)	CUMPLE	



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)	CUMPLE
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)	CUMPLE
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)	CUMPLE
PROPUESTA ECONÓMICA (SOBRE B)				
39	Propuesta Económica		Punto 17.2	
40	Garantía de Seriedad de la proposición		Punto 17.5	

Precisando que de acuerdo al numeral 16.4 de las bases los documentos O) y P) no son motivo de desechamiento.

Derivado de lo anterior, se desprende que la proposición presentada por el licitante OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V., cumple de forma legal y administrativa con los documentos solicitados en las bases de licitación, por lo tanto, se procede a realizar el Análisis Técnico de acuerdo con las especificaciones establecidas en el Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de licitación, de acuerdo con la siguiente tabla:

No.	Licitante que cumple legal y administrativamente.
1	OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.





PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS				OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.		
01	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	CUMPLE
			ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO		4002	4833	
			ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4002	4833	
			ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3609	4495	
		1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA	RACIÓN	50	123	
	1		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)				
		Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.				
	DESAYUNO:	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.		CUMPLE			
		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.		CUMPLE			
		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.					CUMPLE			
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	
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	
COMPLEMEN TO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Queso y crema	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	





PPL	COMIDA							CUMPLE
	SEMANA 1							
	1	2	3	4	5	6	7	
SEMANA 1								
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							CUMPLE
	SEMANA 1							
	1	2	3	4	5	6	7	
SEMANA 1								
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							CUMPLE
	SEMANA 2							
	8	9	10	11	12	13	14	
SEMANA 2								
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	COMIDA						



SEMANA 2	SEMANA 2							CUMPLE	
	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	CENA								CUMPLE
SEMANA 2	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	DESAYUNO							CUMPLE	
SEMANA 3	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	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	COMIDA							CUMPLE	
SEMANA 3	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	CUMPLE
	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 3	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	CUMPLE
	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	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	SEMANA 4							
		22	23	24	25	26	27	28	CUMPLE
	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	





			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	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	CUMPLE
		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	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	CUMPLE	
	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						
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 frío 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						
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

CUMPLE

CUMPLE



	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								CUMPLE
		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								CUMPLE
		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 SEMANA 3	DESAYUNO							
	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 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 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	

CUMPLE

CUMPLE





CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	CENA								CUMPLE
	SEMANA 3	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	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								CUMPLE
	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								CUMPLE
	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	Espagueti a la crema	Frijoles de la olla		

PLATO FUERTE	Puchero de res	Cerdo entomata do	Pollo en mole poblano	Pescado rebosado	Pollo en salsa de morita	Albóndigas en salsa morita	Cerdo encebollado	CUMPLE
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							CUMPLE
SEMANA 4	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

CUMPLE

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

CUMPLE

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

CUMPLE



ESTADISTICA PENITENCIARIA			CUMPLE
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	
<p>Nota: Las raciones mínimas se determinaron en función de la estadística penitenciaria.</p>			
<p>3.- DE LAS CARACTERISTICAS ÓPTIMAS DE LA ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS Y SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> 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: 			CUMPLE





	<p>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</p> <p>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.</p>							
	<p>SE DEBERÁ DE DAR CUMPLIMIENTO A LOS SIGUIENTES REQUISITOS, NORMAS Y/O CERTIFICACIONES, PARA LOS RENGLONES 1 Y 2:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>NOMBRE</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>AVISO DE FUNCIONAMIENTO.</td> <td>Copia certificada y simple del aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, debiendo corresponder a sus instalaciones operativas, expedido por la Secretaría de Salud.</td> </tr> </tbody> </table>	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.	CUMPLE
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.						
	<p>ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.</p> <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 ungual. 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</p>	CUMPLE						



			por el acuerdo ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, publicado en el DOF el 30 de septiembre de 2025.	
	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 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>	CUMPLE
	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>	CUMPLE





			La verificación mediante laboratorios acreditados por la EMA asegura la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio.	
	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>	CUMPLE
	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 traspotación 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 cármicos, 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</p>	CUMPLE



			<p>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 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>	CUMPLE
	08	EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.	<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>	CUMPLE





			<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>		
	09	<p>"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.</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>	CUMPLE	
				CUMPLE	



	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.).	CUMPLE
	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.	CUMPLE
	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.	CUMPLE
	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.	CUMPLE
	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.	CUMPLE





	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.	CUMPLE								
	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.	CUMPLE								
	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.	CUMPLE								
4. DEL PERSONAL												
El licitante deberá de acreditar el siguiente personal:												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Puesto</th> <th>Acreditación mediante</th> <th>Certificados de competencias laborales.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Supervisor (Gerente de operación)</td> <td>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:</td> <td> <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). • 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. </td> </tr> </tbody> </table>	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). • 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. 	CUMPLE
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). • 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. 									



Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.	
1	Nutriólogo (a)	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). • 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. 	CUMPLE
1	Chef	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). • 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. 	CUMPLE
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). 	CUMPLE



				• Copia simple de la Constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2025.	
	Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.	
	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. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 				CUMPLE
	<p>El personal del prestador del servicio deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <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. 				CUMPLE
	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.				CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 				CUMPLE



	todo aquello que se encuentre adherido a las instalaciones de las cocina y comedores de los Centros Penitenciarios.	
	<p style="text-align: center;">5. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR</p> <p>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.</p>	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> El prestador del servicio deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> 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). 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> Tratándose de contingencias no previstas, la Coordinación del Sistema Penitenciario, deberá realizar el requerimiento a el prestador del servicio, por lo menos con dos horas previas a la hora en que sea necesario servir los alimentos. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> En caso de que se adicione o se modifique algún punto de entrega (cambio de ubicación), personal del área requirente informará a el prestador del servicio, con 10 días hábiles de anticipación para que realice los ajustes en la entrega de las raciones. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	CUMPLE
	<p>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".</p>	CUMPLE
	Asimismo, el proveedor deberá de renovar la póliza de responsabilidad una vez que empiece el nuevo ejercicio fiscal.	CUMPLE
	<p>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.</p>	CUMPLE
	<p>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.</p>	CUMPLE



	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.	CUMPLE																					
	<p>LUGAR DE ENTREGA: Para el renglón 1 y 2: Se deberá de realizar la entrega en los siguientes domicilios:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Sistema Penitenciario</th> <th>Domicilio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Cereso Morelos Varonil</td> <td>Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Centro Estatal de Reinserción Social Femenil</td> <td>Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPA)</td> <td>Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4, Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Centro Penitenciario de Jojutla</td> <td>Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Centro Penitenciario de Cuautla</td> <td>Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Centro Estatal de Reinserción Social Varonil de Jonacatepec</td> <td>Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Sistema Penitenciario	Domicilio	1	Cereso Morelos Varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790	2	Centro Estatal de Reinserción Social Femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790	3	Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4, Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790	4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900	5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744	6	Centro Estatal de Reinserción Social Varonil de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930	CUMPLE
No.	Sistema Penitenciario	Domicilio																					
1	Cereso Morelos Varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790																					
2	Centro Estatal de Reinserción Social Femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholoaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790																					
3	Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4, Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790																					
4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900																					
5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744																					
6	Centro Estatal de Reinserción Social Varonil de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930																					
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	CUMPLE																					

Derivado de la información anterior, se determinó que la proposición presentada cumple legal, administrativa y técnicamente con los documentos e información solicitada, conforme a lo establecido en los numerales 16.2 y 16.3 así como en el Anexo 1 (Anexo Técnico) de las Bases de licitación, por lo que la propuesta presentada es susceptible de evaluación económica, como a continuación se indica:

No.	Licitante que cumple legal, administrativa y técnicamente
1.-	OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.

EVALUACIÓN ECONÓMICA

E). - Conforme a lo establecido en el primer párrafo del artículo 43 de la Ley y de acuerdo al numeral 22.2 inciso B) de las bases de licitación, que a la letra dice:

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.

Ahora bien, en virtud de que la única propuesta susceptible de evaluación económica es la del licitante OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V., haciendo la siguiente oferta económica de la partida única, misma que a la letra se transcribe:

2. OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.
PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	REGLÓ	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MINIMÁS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO DIARIO	TOTAL MINIMO DIARIO	TOTAL MÁXIMO DIARIO
UNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4,002	4,833	\$21.98	\$87,963.96	\$106,229.34
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4,002	4,833	\$38.58	\$154,397.16	\$186,457.14
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3,609	4,495	\$24.35	\$87,879.15	\$109,453.25
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123	\$47.01	\$2,350.50	\$5,782.23





		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		TOTAL RENGLÓN 1		13,253	16,174		\$404,585.97	\$493,501.16
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174	\$3.00	\$39,759.00	\$48,522.00
TOTAL RENGLÓN 2						IVA	\$6,361.44	\$7,763.52
						TOTAL	\$46,120.44	\$56,285.52
						TOTALES	\$450,706.41	\$549,786.68

Cantidad con letra mínimo y máximo

TOTAL MÍNIMO DIARIO: (Cuatrocientos cincuenta mil setecientos seis pesos 41/100 m.n.)

TOTAL MÁXIMO DIARIO: (Quinientos cuarenta y nueve mil setecientos ochenta y seis pesos 68/100 m.n.)

Renglón 1: IVA Tasa 0 %

Renglón 2: IVA Tasa 16 %

		Días	Mínimo	Máximo
Ejercicio 2026	31 de marzo al 31 de diciembre de 2026	276	\$124,394,969.16	\$151,741,123.68
Ejercicio 2027	01 de enero al 31 de diciembre de 2027	365	\$164,507,839.65	\$200,672,138.20
Gran total			\$288,902,808.81	\$352,413,261.88



TOTAL MÍNIMO ANUAL 2026: (Ciento veinticuatro millones trescientos noventa y cuatro mil novecientos sesenta y nueve pesos 16/100)

TOTAL MÁXIMO ANUAL 2026: (Ciento cincuenta y un millones setecientos cuarenta y un mil ciento veintitrés pesos 68/100)

TOTAL MÍNIMO ANUAL 2027: (Ciento sesenta y cuatro millones quinientos siete mil ochocientos treinta y nueve pesos 65/100)

TOTAL MÁXIMO ANUAL 2027: (Doscientos millones seiscientos setenta y dos mil ciento treinta y ocho pesos 20/100)

- Los precios unitarios pactados en el contrato permanecerán fijos hasta el termino del cumplimiento del mismo y están expresados en moneda nacional.

- Tiempo de entrega (días): 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.

- Condiciones de pago y precio:

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.

Se procedió a realizar un estudio de mercado de conformidad con lo establecido en el último párrafo del artículo 43 de la Ley, que a la letra dice:



“En el caso de que en la licitación pública un solo Licitante cumpla con todas las características, legales, técnicas y económicas, se realizará un estudio de mercado para asegurar que se están otorgando las mejores condiciones de calidad, precio y servicio para el Poder Ejecutivo.”

Derivado de lo anterior, se colige que la propuesta económica presentada por el licitante OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V. se encuentra dentro de los precios aceptables para la convocante conforme a la suficiencia presupuestal con que cuenta el área solicitante, de acuerdo con lo establecido en el párrafo dos del artículo 40 del Reglamento.

EMISIÓN DEL FALLO

F). - Atento a lo anterior y en las facultades legales a cargo de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, a la suficiencia presupuestal asignada y a lo establecido por los artículos 28, fracción, IX, 43, 44, 45 de la Ley y 45 del Reglamento se adjudica la **partida única** al licitante Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

Por un importe total mínimo anual 2026: \$124,394,969.16 (Ciento veinticuatro millones trescientos noventa y cuatro mil novecientos sesenta y nueve pesos 16/100) un total, máximo anual 2026: \$151,741,123.68 (Ciento cincuenta y un millones setecientos cuarenta y un mil ciento veintitrés pesos 68/100), respecto del ejercicio fiscal 2027 : total mínimo anual 2027: \$164,507,839.65 (Ciento sesenta y cuatro millones quinientos siete mil ochocientos treinta y nueve pesos 65/100) y un total máximo anual 2027: \$200,672,138.20 (Doscientos millones seiscientos setenta y dos mil ciento treinta y ocho pesos 20/100) incluyendo el impuesto al valor agregado, en virtud de que resultó solvente en su proposición conforme a los criterios de adjudicación establecidos en las bases de licitación, porque reúne las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante, de acuerdo con los montos ofertados en su propuesta económica, montos que a continuación se transcriben:

3. OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.
PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	REGLÓ	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MINIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO DIARIO	TOTAL MINIMO DIARIO	TOTAL MÁXIMO DIARIO
UNICA	1	ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACION CALIENTE DESAYUNO	RACIÓN	4,002	4,833	\$21.98	\$87,963.96	\$106,229.34
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE COMIDA		4,002	4,833	\$38.58	\$154,397.16	\$186,457.14



		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN CALIENTE CENA		3,609	4,495	\$24.35	\$87,879.15	\$109,453.25
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, RACIÓN SECA		50	123	\$47.01	\$2,350.50	\$5,782.23
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL DESAYUNO		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL COMIDA		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		ADQUISICIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, DIETA ESPECIAL CENA		530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		TOTAL RENGLÓN 1		13,253	16,174		\$404,585.97	\$493,501.16
	2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SERVICIO	13,253	16,174	\$3.00	\$39,759.00	\$48,522.00
TOTAL RENGLÓN 2						IVA	\$6,361.44	\$7,763.52
						TOTAL	\$46,120.44	\$56,285.52
						TOTALES	\$450,706.41	\$549,786.68

Cantidad con letra mínimo y máximo

TOTAL MÍNIMO DIARIO: (Cuatrocientos cincuenta mil setecientos seis pesos 41/100 m.n.)





TOTAL MÁXIMO DIARIO: (Quinientos cuarenta y nueve mil setecientos ochenta y seis pesos 68/100 m.n.)

Renglón 1: IVA Tasa 0 %

Renglón 2: IVA Tasa 16 %

		Días	Mínimo	Máximo
Ejercicio 2026	31 de marzo al 31 de diciembre de 2026	276	\$124,394,969.16	\$151,741,123.68
Ejercicio 2027	01 de enero al 31 de diciembre de 2027	365	\$164,507,839.65	\$200,672,138.20
	Gran total		\$288,902,808.81	\$352,413,261.88

TOTAL MÍNIMO ANUAL 2026: (Ciento veinticuatro millones trescientos noventa y cuatro mil novecientos sesenta y nueve pesos 16/100)

TOTAL MÁXIMO ANUAL 2026: (Ciento cincuenta y un millones setecientos cuarenta y un mil ciento veintitrés pesos 68/100)

TOTAL MÍNIMO ANUAL 2027: (Ciento sesenta y cuatro millones quinientos siete mil ochocientos treinta y nueve pesos 65/100)

TOTAL MÁXIMO ANUAL 2027: (Doscientos millones seiscientos setenta y dos mil ciento treinta y ocho pesos 20/100)

- Los precios unitarios pactados en el contrato permanecerán fijos hasta el término del cumplimiento del mismo y están expresados en moneda nacional.
- **Tiempo de entrega (días):** 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.
- **Condiciones de pago y precio:**

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.

Nota: Derivado de la ausencia del licitante adjudicado, se aclara que los montos (mínimos y máximos) establecidos para el ejercicio 2026 deberán calcularse tomando en consideración la fecha de la notificación al licitante adjudicado, esto en virtud de que la entrega de los insumos, así como la prestación del servicio iniciará a partir de la notificación. Por lo tanto, los montos deberán ser ajustados y rectificadas en la firma del contrato correspondiente, sin que esto implique una responsabilidad administrativa para los integrantes del jurado.

De conformidad a lo estipulado en el artículo 62 de la Ley, el contrato deberá suscribirse en un término no mayor a diez días hábiles contados a partir de la presente notificación, en las oficinas de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas, con domicilio en Calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, edificio Los Laureles, Local 105, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos C.P. 62000.

El contrato correspondiente lo elaborará la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, para lo cual el licitante adjudicado deberá presentar al día hábil posterior a la notificación del fallo la siguiente documentación:

- 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 suscribe el contrato (INE, cédula profesional, pasaporte vigente).
- 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) Constancia de situación fiscal en sentido positivo 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 de 2025 dictado 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

La garantía de cumplimiento del contrato, se 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.





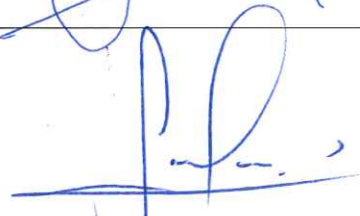
En el caso de que el licitante adjudicado no firmare el contrato por causas imputables al mismo dentro del plazo establecido, se hará del conocimiento a la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno para que se inicie el procedimiento de sanciones previstos en la Ley; de acuerdo a lo señalado por el segundo párrafo del artículo 62 de la Ley y 76 de su Reglamento.

Para efectos de los participantes que no hayan asistido al presente acto en términos del artículo 34 del Reglamento, se pone a disposición a partir de esta fecha, copia de la presente acta en los estrados de las oficinas de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración y Finanzas, con domicilio en Calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, Edificio Los Laureles, Local 105, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos C.P. 62000; por un término no menor a cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los participantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Lo cual tendrá los efectos de la notificación personal.

No habiendo más que hacer constar, siendo las diecisiete horas del día treinta y uno de marzo del año en curso, se cierra la presente, por lo que se firma de conformidad al margen y al calce los que en ella intervinieron, y así quisieron hacerlo.

Esta acta consta de setenta y seis páginas útiles, firmando para los efectos legales y de conformidad con los asistentes a este evento.

Servidores Públicos del Gobierno del Estado de Morelos:

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
Por la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios. C.P. Oscar Monge Sanchez. Coordinador de Licitaciones.	
Representante de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno. Lic. Ismael Onofre Campusano. Director de Vigilancia en Procesos de Adquisiciones de Bienes y Servicios.	
Representante de la Consejería Jurídica.	
Lic. José Juan Montelongo Gutiérrez. Especialista Administrativo.	
Representante de Área Solicitante (Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana). Lic. Daniel Malakias Sánchez Martínez. Director General de Desarrollo y Logística Operativa.	





Representante de Área Requirente (Coordinación del Sistema Penitenciario).

Lic. Gabriel Tapia López.
Subdirector de Servicios Administrativos de la Coordinación del Sistema Penitenciario.

-----FIN DEL ACTA-----

