



ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-N10-2025, REFERENTE A LA CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS 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 veinticinco de abril del año dos mil veinticinco; se encuentran reunidos en la sala de juntas de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, 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. Director de Licitaciones.	C.P. Oscar Monge Sánchez.
Representante de la Secretaría de la Contraloría. Comisario Público.	Lic. Ismael Onofre Campusano.
Representante de la Consejería Jurídica. Especialista Administrativo.	Lic. José Juan Montelongo Gutiérrez.
Representante del Área Solicitante. (Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana). Director General de Desarrollo y Logística Operativa.	L.R.C. Daniel Malakías Sánchez Martínez.
Representante de Área Requirente (Coordinación del Sistema Penitenciario). Subdirector de Servicios Administrativos.	C. Gabriel Tapia López.

Por parte del licitante:

N°.	EMPRESA	REPRESENTANTE QUE ASISTE
1	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	

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-N10-2025, referente a la contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias 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 14 de marzo del 2025, en la que se acordó por



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

unanimidad de votos, mediante acuerdo número COM/06/ORD06/14/03/2025, dictaminar la procedencia de la Licitación Pública Nacional, Número EA-N10-2025, referente a la contratación abierta del servicio de preparación de raciones alimenticias 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 de 21 de marzo del 2025, se publicó la convocatoria, referente a la presente licitación, en la página electrónica de la Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Morelos; en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" no. 6410, página 2, y en el periódico de circulación local "la Unión de Morelos", página 7, de acuerdo con lo establecido en los artículos 39 de la Ley y 24 del Reglamento.

B). - Con fecha 01 de abril del 2025 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 las bases de la licitación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento, contando con la asistencia de la siguiente empresa:

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

C). - Con fecha 07 de abril del 2025, 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 participación de la siguiente empresa:

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

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.

El representante del licitante, en el acto de presentación y apertura de propuestas, con el objeto de acreditar la existencia y personalidad jurídica, hizo entrega de los documentos identificados como Anexo 2, mediante los cuales 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, asimismo presentó 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 07 de abril de 2025. Signado por el [REDACTED], representante legal de la misma.

No.	Documento Solicitado	Anexos	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.
			Presenta



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			Si	No
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)			
3	Propuesta técnica detallada del servicio que se ofertan conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo al punto 10.1 de las bases, señalando con claridad el servicio 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 el servicio que se oferta cumple con el 50% de grado de contenido nacional conforme lo establece el artículo 38 fracción I de la Ley.	B	X	
5	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hacen referencia los artículos 40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley.	C	X	
6	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 interpusita 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 o a su Reglamento; o que constituyan un delito.	D	X	
7	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 al servicio 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.	E	X	
8	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que prestará el servicio conforme a lo señalado en los puntos 11.1., 11.2., 11.3, y 11.4 de las bases de la presente licitación.	F	X	
9	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que el servicio que se oferta cumple con lo solicitado en el punto 12.1 conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.	G	X	

X
d
f





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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 prestación del servicio 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 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.	I	X	
12	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.	J	X	
13	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 2025.	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, en materia de seguridad social, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social y del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, consistente en la opinión positiva de cumplimiento, respecto de la opinión de cumplimiento del IMSS, está deberá presentarse con vigencia del día de la apertura de proposiciones, de conformidad con el acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, asimismo en caso de ser adjudicado deberá acreditar haber hecho público el resultado de la opinión de cumplimiento, por cuanto hace a la opinión de cumplimiento del INFONAVIT, esta será, con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.	L	X	
15	Carta en papel membretado del licitante 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 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.	M		X
16	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.	N		X



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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.			
17	Presentar el certificado de manifiesto de particulares, así como el manifiesto de vínculo con servidores públicos de conformidad con el "Acuerdo por el que se expide el protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prorrogas de licencias permisos, autorizaciones y concesiones", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto del 2015 y modificación por el mismo medio el 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017, https://manifiesto.buengobierno.gob.mx/ , con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.	O	X	
18	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, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.	P	X	
19	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.	Q	X	
20	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que 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.	R	X	
21	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.	S	X	
22	Carta en papel membretado del licitante en donde manifieste que en caso de resultar adjudicado será el único responsable como patrón de todo elemento humano que se requiera con motivo de la prestación del servicio.	T	X	
23	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO) de las presentes bases.	U	X	
24	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, servirá los alimentos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales, y que en caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, se obligará a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.	V	X	
25	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el agua de sabor será elaborada con fruta natural de temporada, preparándose por separado endulzada con azúcar y edulcorante sin calorías.	W	X	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

26	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, garantizará que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboran las raciones alimenticias requeridas, cumplan con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.	X	X										
27	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 prestación del servicio: Los horarios para la prestación del servicio serán: A) PPL de los Centros Penitenciarios: Desayuno: a partir de las 7:00 horas. Comida a partir de 13:00 horas. Cena: a partir de 17:00 horas. De Lunes a Domingo B) Custodios de los Centros Penitenciarios: Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas. Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas. Cena: de 18:00 a 18:30 horas. De Lunes a Domingo C)Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios: Desayuno: de 08:00 a 09:00 horas. Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas. Cena: de 18:00 a 19:00 horas. De Lunes a Domingo.	Y	X										
28	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, cumplirá con los siguientes requisitos, normas y/o certificaciones a su nombre. <table><tr><th>N°</th><th>NOMBRE</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><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>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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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</td></tr></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.	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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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	Z	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.	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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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											





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.				
	04	ANÁLISIS DE ALIMENTOS.	Los licitantes deberán presentar 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 de la presente convocatoria. 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.				
	05	DISTINTIVO "H"	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. Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando un certificado en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por otorga 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.				
	06	PARQUE VEHICULAR	Los licitantes deberán acreditar que cuenta con al menos 5 vehículos con una antigüedad no anterior al año 2015, apropiados para el suministro y trasporte de alimentos. Para el caso de vehículos propios, deberá presentar las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, así como 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 2025, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración. 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.				
	07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	Los licitantes deberán presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de				



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DOCUMENTO

VERSIÓN PÚBLICA

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

Artículos 3 fracc. XXVII, 4, 51 fracc. XXVII, 82 Y 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos

			Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2025, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en la presente convocatoria, 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 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".			
	08	EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.	El prestador del servicio deberá acreditar la experiencia del servicio con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos cuatro contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2024, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando prestar o haber prestado servicios de alimentación en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 24 meses continua de servicio, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en la preparación de raciones alimenticias en Centros Penitenciarios.			
	09	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.	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. Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a su nombre, 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			





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			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.			
	10	NOM-251-SSA1-2009	Presentar en 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 las instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria, así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite en su propuesta técnica, 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.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la E.M.A.			
	11	HACCP	Presentar en 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 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.			
	12	ISO 14001:2015	Presentar en 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.			
	13	ISO 22000:2018	Presentar en 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			



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DOCUMENTO

VERSIÓN PÚBLICA

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

Artículos 3 fracc. XXVII, 4, 51 fracc. XXVII, 82 Y 87
de la Ley de Transparencia y Acceso a la
Información Pública del Estado de Morelos

			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) para tal fin; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.			
14	ISO 9001: 2015		Presentar en 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) para tal fin; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.			
15	ISO 45001:2018		Presentar en 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.			
16	ISO 37001:2016		Presentar en original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su Uso, 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, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.			
17	DISTINTIVO ELSSA		Presentar en 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 acredita en el punto 1 del presente inciso del apartado II de la convocatoria; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención			





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.			
29	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con el personal suficiente para garantizar el servicio, y acredita los siguientes puestos:					
	Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.		
	1	Supervisor (Gerente de operación)	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su título y/o cédula profesional relacionada con alguna Licenciatura o Ingeniería afín a los alimentos; así mismo, deberá presentar en original y copia simple sus certificados vigentes de competencia laboral en los estándares de:	• 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) 2024.	AA	X
	1	Nutriólogo (a)				
	1	Chef				
	5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	• 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) 2024.		
	5	Almacenistas		• 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		



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

				mercancías en establecimientos (CONOCER). • Copia simple de la constancia vigente del curso en Manejo Higiénico de los Alimentos (SECTUR) 2024.			
	Así mismo deberá contar con personal de apoyo suficiente en la prestación del servicio en los Centros Penitenciarios.						
30	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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.				BB	X	
31	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a cumplir con las siguientes condiciones: 1.- Uso de uniforme proporcionado por el prestador del servicio, el cual deberá estar en buenas condiciones, con cubre bocas y redes para el cabello obligatorio; 2.- Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción. Según técnica específica para este tipo de servicios; 3.-La presentación de todo el personal debe ser pulcra, bañados, afeitado con cabello corto en el caso de los varones, tratándose de mujeres el cabello deberá estar recogido y cubierto completamente, uñas limpias, cortas al ras y sin esmalte. 4.-No se permite el uso de joyería. 5.-No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible. 6.- Portar la identificación que le proporcione el prestador del servicio.				CC	X	
32	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 prepararán los alimentos, y proporcionará el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.				DD	X	
33	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.				EE	X	





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

34	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 los alimentos, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador.	FF	X	
35	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, realizará 4 análisis microbiológico, al inicio del servicio, 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 servicio como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	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 fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.	HH	X	
37	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.	II	X	
38	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a suministrar las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, sincronizadas o cualquier otro similar, fruta que genere poco o nada de residuos, como guayaba, manzana, etc., bebida embotellada y jugo).	JJ	X	

Asimismo, en el acto de presentación y apertura de propuestas, y con fundamento en los artículos 42 de la Ley y 38 párrafo cuarto del Reglamento, se dio lectura a cada uno de los precios unitarios sin IVA de la propuesta y al importe total de la misma, así como al monto total de la garantía de seriedad de la propuesta, los cuales se consignan a continuación:

1. Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL MÍNIMO DIARIO	SUBTOTAL MÁXIMO DIARIO
ÚNICA	CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA	RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)	4,002	4,485	\$19.11	\$76,478.22	\$85,708.35
		RACIÓN CALIENTE (COMIDA)	4,002	4,485	\$33.55	\$134,267.10	\$150,471.75
		RACIÓN CALIENTE (CENA)	3,609	3,997	\$21.17	\$76,402.53	\$84,616.49
		RACIÓN SECA	50	123	\$47.01	\$2,350.50	\$5,782.23



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA	DIETAS ESPECIALES (DESAYUNO)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
	DIETAS ESPECIALES (COMIDA)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
	DIETAS ESPECIALES (CENA)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
CANTIDAD EN LETRA TOTAL DIARIO MÍNIMO (CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 52/100 M.N.)				SUB TOTAL DIARIO	\$361,493.55	\$412,158.02
CANTIDAD EN LETRA TOTAL DIARIO MÁXIMO (CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CIENTO TRES PESOS 30/100 M.N.)				I.V.A. DIARIO	\$57,838.97	\$65,945.28
CANTIDAD EN LETRA TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO MÍNIMO (CIENTO CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO VEINTINUEVE PESOS 50/100 M.N.)				TOTAL DIARIO	\$419,332.52	\$478,103.30
CANTIDAD EN LETRA TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO MÁXIMO (CIENTO DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS 80/100 M.N.)				TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO	\$104,833,129.50	\$119,525,825.80

Asimismo, se presentó una garantía de seriedad de propuesta:

IMPORTE DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	\$6,500,000.00
NOMBRE DE LA AFIANZADORA	Sofimex, Institución de Garantías S.A.
NÚMERO DE FIANZA	3016361

En el acto de presentación y apertura de propuestas, los servidores públicos; L.R.C. Daniel Malakías Sánchez Martínez, representante de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, y Lic. José Juan Montelongo Gutiérrez, representante de la Consejería Jurídica, así como por parte de los licitantes el C. Israel Cabrera Zavala, 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 la propuesta presentada.

Asimismo, en el acto de presentación y apertura de propuestas, se entregó al representante del licitante Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V., los documentos originales, que integraron en su propuesta técnica y anexo 2, previo cotejo realizado de los mismos.

Posterior al evento de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas, la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario; en conjunto con la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, realizaron el análisis detallado y cualitativo de la propuesta técnica y económica aceptada aplicando los criterios especificados en las bases y en la junta de aclaraciones celebrada el día 01 de abril del año en curso, de la siguiente empresa participante:

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

Así mismo, en el acto de presentación y apertura de propuestas, se comunicó a los Servidores Públicos y representantes de las empresas participantes, que el "Acto de Fallo" se llevaría a cabo el día 25 de abril del año en curso, a las 16:00 horas, en las instalaciones de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.

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", la Secretaría de



Seguridad y Protección Ciudadana, a través del personal designado, en el procedimiento de Licitación Pública Nacional número EA-N10-2025 referente a la CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS 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:

De conformidad con lo establecido en el numeral 22, 22.1, 22.2 y 22.5 de las bases al rubro citadas y que a la letra se transcribe:

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

22.1 Conforme a lo establecido por los artículos 43 de la Ley y 40, 41 y 43 del Reglamento, la Convocante evaluará cualitativamente las propuestas técnicas y económicas que hayan resultado solventes y en el caso que así lo considere, solicitará el apoyo del área requirente por conducto del área solicitante a efecto de emitir un dictamen que servirá como fundamento para el Fallo.

22.2 Criterios que se aplicarán para evaluar los aspectos legales, técnicos y económicos serán:

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

1. Legal. Se hará de conformidad al análisis de la documentación que acredite la existencia y personalidad del participante, de acuerdo al punto 14.1, de las bases.

2. Técnica. Será evaluada mediante el examen de la documentación presentada relativa a los aspectos administrativos a que se refiere el punto 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.

22.5 La Convocante podrá realizar las acciones que considere conveniente o apropiadas para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, así como, el de contar con asesoría especializada para la elaboración del mismo lo cual hará saber a la Solicitante, mismo que se integrará al Dictamen a que se refiere el punto 22.1".

A continuación, se transcriben los documentos recibidos en el acto de presentación y apertura de proposiciones, celebrado el día 07 de abril de 2025:

I.- Propuesta técnica, de acuerdo a lo solicitado en los numerales 16., 16.1. y 16.2., de las bases de licitación:



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V., presenta escrito de fecha 07 de abril de 2025, signado por el C. José Oswaldo Villa Ramírez, representante legal de la misma.

No.	Documento Solicitado	Anexos	Referencia 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.	CUMPLE	
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 16.2	NO PRESENTA Y NO ES MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN	
	Propuesta Técnica (SOBRE A)		Punto 16.2		
3	Propuesta técnica detallada del servicio que se ofertan conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo al punto 10.1 de las bases, señalando con claridad el servicio 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 el servicio que se oferta cumple con el 50% de grado de contenido nacional conforme lo establece el artículo 38 fracción I de la Ley.	B	Inciso B)	CUMPLE	
5	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hacen referencia los artículos 40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley.	C	Inciso C)	CUMPLE	
6	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 o a su Reglamento; o que constituyan un delito.	D	Inciso D)	CUMPLE	
7	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 al servicio 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.	E	Inciso E)	CUMPLE	
8	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que prestará el servicio conforme a lo señalado en los puntos 11.1., 11.2., 11.3, y 11.4 de las bases de la presente licitación.	F	Inciso F)	CUMPLE	
9	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que el servicio que se oferta cumple con lo solicitado en el punto 12.1 conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.	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 prestación del servicio 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	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

11	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.	I	Inciso I)	CUMPLE	
12	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.	J	Inciso J)	CUMPLE	
13	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 2025.	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, en materia de seguridad social, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social y del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, consistente en la opinión positiva de cumplimiento, respecto de la opinión de cumplimiento del IMSS, está deberá presentarse con vigencia del día de la apertura de proposiciones, de conformidad con el acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, asimismo en caso de ser adjudicado deberá acreditar haber hecho público el resultado de la opinión de cumplimiento, por cuanto hace a la opinión de cumplimiento del INFONAVIT, esta será, con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.	L	Inciso L)	CUMPLE	
15	Carta en papel membretado del licitante 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 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.	M	Inciso M)	NO PRESENTA Y NO ES MOTIVO DE DESECHAMIENTO	
16	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.	N	Inciso N)	NO PRESENTA Y NO ES MOTIVO DE DESECHAMIENTO	
17	Presentar el certificado de manifiesto de particulares, así como el manifiesto de vínculo con servidores públicos de conformidad con el "Acuerdo por el que se expide el protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prorrogas de licencias permisos, autorizaciones y concesiones", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto del 2015 y modificación por el mismo medio el 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017, https://manifiesto.buengobierno.gob.mx/ , con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.	O	Inciso O)	CUMPLE	
18	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, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.	P	Inciso P)	CUMPLE	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

19	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.	Q	Inciso Q)	CUMPLE	
20	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que 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.	R	Inciso R)	CUMPLE	
21	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.	S	Inciso S)	CUMPLE	
22	Carta en papel membretado del licitante en donde manifieste que en caso de resultar adjudicado será el único responsable como patrón de todo elemento humano que se requiera con motivo de la prestación del servicio.	T	Inciso T)	CUMPLE	
23	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO) de las presentes bases.	U	Inciso U)	CUMPLE	
24	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, servirá los alimentos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales, y que en caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, se obligará a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.	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, el agua de sabor será elaborada con fruta natural de temporada, preparándose por separado endulzada con azúcar y edulcorante sin calorías.	W	Inciso W)	CUMPLE	
26	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, garantizará que las materias primas y materiales de empaque con los que se elaboran las raciones alimenticias requeridas, cumplan con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencias de calidad en el producto terminado, así como cumplir con los principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.	X	Inciso X)	CUMPLE	
27	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 prestación del servicio: • Los horarios para la prestación del servicio serán: A) PPL de los Centros Penitenciarios: Desayuno: a partir de las 7:00 horas. Comida a partir de 13:00 horas. Cena: a partir de 17:00 horas. De Lunes a Domingo B) Custodios de los Centros Penitenciarios: Desayuno: de 09:30 a 10:00 horas. Comida: de 14:30 horas a 15:00 horas. Cena: de 18:00 a 18:30 horas. De Lunes a Domingo C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:	Y	Inciso Y)	CUMPLE	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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, en caso de resultar adjudicado, cumplirá con los siguientes requisitos, normas y/o certificaciones a su nombre.										
	<table><tr><th>N°</th><th>NOMBRE</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><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></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.	Z	Inciso Z)	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.									
28	<table><tr><td>02</td><td>ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.</td><td> 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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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. Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.1.2.1 que a la letra dice: "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". 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 acreditará con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre 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 no mayor a cinco días </td></tr></table>	02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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. Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.1.2.1 que a la letra dice: "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". 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 acreditará con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre 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 no mayor a cinco días	Z	Inciso Z)	CUMPLE				
02	ANÁLISIS CLÍNICOS DE PERSONAL, SUA y OPINIÓN POSITIVA DEL IMSS.	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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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. Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.1.2.1 que a la letra dice: "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". 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 acreditará con la presentación en copia simple del documento denominado Sistema Único de Autodeterminación (SUA), correspondiente al último bimestre 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 no mayor a cinco días									



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		previos al acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS.				
03	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS Y SUPERFICIES INERTES.	Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda, copia de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, 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 las instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria. 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.	Z	Inciso Z)	CUMPLE	
04	ANÁLISIS DE ALIMENTOS.	Los licitantes deberán presentar 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 de la presente convocatoria. 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.	Z	Inciso Z)	CUMPLE	
05	DISTINTIVO "H"	Presentar copia simple y original o copia certificada 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. Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando un certificado en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por otorga 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.	Z	Inciso Z)	CUMPLE	
06	PARQUE VEHICULAR	Los licitantes deberán acreditar que cuenta con al menos 5 vehículos con una antigüedad no anterior al año 2015, apropiados para el suministro y trasportación de	Z	Inciso Z)	CUMPLE	





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		alimentos. Para el caso de vehículos propios, deberá presentar las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, así como 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 2025, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración. 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.				
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	Los licitantes deberán presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2025, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en la presente convocatoria, 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 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".	Z	Inciso Z)	CUMPLE	
08	EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.	El prestador del servicio deberá acreditar la experiencia del servicio con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos cuatro contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2024, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando prestar o haber prestado servicios de alimentación en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 24 meses continua de servicio, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en la preparación de raciones alimenticias en Centros Penitenciarios.	Z	Inciso Z)	CUMPLE	
09	"TIF", CERTIFICADO	Copia simple de la Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección	Z	Inciso Z)	CUMPLE	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.	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. Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a su nombre, 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.				
10	NOM-251- SSA1-2009	Presentar en 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 las instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria, así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite en su propuesta técnica, 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.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la E.M.A.	Z	Inciso Z)	CUMPLE	
11	HACCP	Presentar en 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 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos;	Z	Inciso Z)	CUMPLE	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.				
12	ISO 14001:2015	Presentar en 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	Z	Inciso Z)	CUMPLE		
13	ISO 22000:2018	Presentar en 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) para tal fin; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	Z	Inciso Z)	CUMPLE		
14	ISO 9001: 2015	Presentar en 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) para tal fin; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	Z	Inciso Z)	CUMPLE		
15	ISO 45001:2018	Presentar en 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos;	Z	Inciso Z)	CUMPLE		



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.											
	16	ISO 37001:2016	Presentar en original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su Uso, 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, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	Z	Inciso Z)	CUMPLE								
	17	DISTINTIVO ELSSA	Presentar en 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 acredita en el punto 1 del presente inciso del apartado II de la convocatoria; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.	Z	Inciso Z)	CUMPLE								
29	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con el personal suficiente para garantizar el servicio, y acredita los siguientes puestos:													
			<table><tr><th>Cantidad</th><th>Puesto</th><th>Acreditación mediante</th><th>Certificados de competencias laborales.</th></tr><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> • 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) 2024. </td></tr></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:	• 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) 2024.	AA	Inciso AA)	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:	• 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) 2024.											



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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:	• 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) 2024.	AA	Inciso AA)	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:	• 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) 2024.	AA	Inciso AA)	CUMPLE	
Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.	AA	Inciso AA)	CUMPLE	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	• 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) 2024.			
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)	• 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) 2024.	AA	Inciso AA)	CUMPLE
Así mismo deberá contar con personal de apoyo suficiente en la prestación del servicio en los Centros Penitenciarios.						
30	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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.			BB	Inciso BB)	CUMPLE
31	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a cumplir con las siguientes condiciones: 1. Uso de uniforme proporcionado por el prestador del servicio, el cual deberá estar en buenas condiciones, con cubre bocas y redes para el cabello obligatorio;			CC	Inciso CC)	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	2. Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción. Según técnica específica para este tipo de servicios; 3. La presentación de todo el personal debe ser pulcra, bañados, afeitado con cabello corto en el caso de los varones, tratándose de mujeres el cabello deberá estar recogido y cubierto completamente, uñas limpias, cortas al ras y sin esmalte. 4. No se permite el uso de joyería. 5. No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible. 6. Portar la identificación que le proporcione el prestador del servicio. 7.				
32	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 prepararán los alimentos, y proporcionará el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades, en caso de ser necesario, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.	DD	Inciso DD)	CUMPLE	
33	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.	EE	Inciso EE)	CUMPLE	
34	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 los alimentos, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador.	FF	Inciso FF)	CUMPLE	
35	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, realizará 4 análisis microbiológico, al inicio del servicio, 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 servicio como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	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 fumigar los comedores por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar un calendario para dicho servicio, posteriormente emitirá la orden de fumigación, con firma de validación, de personal autorizado por la Coordinación del Sistema Penitenciario.	HH	Inciso HH)	CUMPLE	
37	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.	II	Inciso II)	CUMPLE	



38	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a suministrar las raciones requeridas durante operativos emergentes como (diligencias de Personas Privadas de la Libertad a hospitales, audiencias o traslados de Personas Privadas de la Libertad a otros centros estatales) preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, sincronizadas o cualquier otro similar, fruta que genere poco o nada de residuos, como guayaba, manzana, etc., bebida embotellada y jugo).	JJ	Inciso JJ)	CUMPLE	
----	--	----	------------	--------	--

Precisando que de acuerdo al numeral **16.4** de las bases los documentos M) y N) **no son motivo de desechamiento**.

Derivado de lo anterior, se desprende que la proposición presentada por la empresa 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:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.																					
01	ANEXO TÉCNICO CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA. Destinado a cubrir las necesidades alimenticias en los Centros Penitenciarios del Estado de Morelos a las Personas Privadas de la Libertad, custodios y personal administrativo de dichos Centros: 1. CENTROS PENITENCIARIOS DONDE SE REALIZARÁ EL SERVICIO. <table><tr><th>No.</th><th>Sistema Penitenciario</th><th>Domicilio</th></tr><tr><td>1</td><td>Cereso Morelos Varonil</td><td>Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholaya, 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 Atlacholaya, 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></table>	No.	Sistema Penitenciario	Domicilio	1	Cereso Morelos Varonil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790	2	Centro Estatal de Reinserción Social Femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790	3	Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4, Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790	4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900	5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744	6	Centro 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 Atlacholaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790																					
2	Centro Estatal de Reinserción Social Femenil	Domicilio conocido s/n Poblado de Atlacholaya, Mpio. de Xochitepec, Morelos, C.P. 62790																					
3	Centro de Ejecución de Medidas Para Adolescentes (CEMPA)	Carretera Federal Alpuyeca-Miacatlan Km. 4, Alpuyeca, Xochitepec, Morelos C.P. 62790																					
4	Centro Penitenciario de Jojutla	Calle el Zapatito N° 1 col. El Pochote, Jojutla, Morelos C.P. 62900																					
5	Centro Penitenciario de Cuautla	Calle Emiliano Vázquez Gómez, esquina Paulino Martínez, col. Francisco I. Madero, Cuautla, Morelos. C.P. 62744																					
6	Centro Estatal de Reinserción Social Varonil de Jonacatepec	Calle Libertad, esquina Moctezuma, barrio de Veracruz, Jonacatepec, Morelos C.P. 62930																					
	2. DE LAS PORCIONES Y MENUS PORCIONES DEL MENÚ PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD.	CUMPLE																					



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DOCUMENTO

VERSIÓN PÚBLICA

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

Artículos 3 fracc. XXVII, 4, 51 fracc. XXVII, 82 Y 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos

SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJE (En crudo)					
DESAYUNO:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.					
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 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.					
	Plato fuerte	Cerdo sin hueso 100 gr. Cerdo con hueso 150 gr. Pechuga sin hueso 100 gr. Pierna y muslo 170 gr. Maciza 100 gr Res con hueso 150 gr. Menudo de res 150 gr					
	Guarnición	Verduras 080 gr (Calabaza, zanahoria, chayotes, ejotes, col blanca, nopales, papa)					
	Postre según menú (Del diario)	1 pza.					
	Bebida	250 ml.					
	Tortilla	180 g.					
CENA:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	200 ml.					
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 080 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. Chicharrón de cerdo 030 gr. Antojitos 2 piezas Tacos 3 piezas Incluyen guarnición 080 gr.					
	Frijoles según menú	240 ml.					
	Tortillas según menú	150 gr.					
	Pan dulce	1 pza.					
MENU CICLICO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD.							
PPL	DESAYUNO						
SEMANA 1	SEMANA 1						
	1	2	3	4	5	6	7
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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

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

CUMPLE

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

CUMPLE

PPL	DESAYUNO						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Café	Café	Té	Té	Café	Café	Café
PLATO FUERTE	Huevo en salsa roja 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

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PPL SEMANA 2	COMIDA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco		Arroz Rojo	Arroz Blanco	Arroz Rojo
PLATO FUERTE	Costilla de cerdo (poblano y cebolla)	Caldo de espinazo de cerdo con verduras	Pollo en salsa roja con calabacitas.	Pozole	Pollo en adobo	Picadillo de res	Albóndigas en salsa verde con verduras
COMPLEM ENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTAD AS	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

CUMPLE

PPL SEMANA 2	CENA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
SOPA / FRIJOL	Spaguetti con jamón	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla		Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café
PLATO FUERTE	Frijoles charros	Parrillada de carnes frías	Huevo a la mexicana	Chorizo con rajas de poblano	Frijoles charros	Tinga de jamón	Calabacitas poblanas
COMPLEM ENTO	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

CUMPLE

PPL SEMANA 3	DESAYUNO						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	Frijoles de la olla
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
COMPLE MENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Telera	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz

CUMPLE

PPL SEMANA 3	COMIDA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco		Arroz Blanco	Arroz Rojo	Arroz Blanco
PLATO FUERTE	Pollo en salsa roja con calabazas	Pollo Milpa con Verduras	Caldo de res con verduras	Pozole	Picadillo mixto	Pachola en salsa pasilla con chayotes	Alambre de jamón

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	TOSTADAS	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre	N/A	Postre

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

CUMPLE

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

CUMPLE

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

CUMPLE

PPL SEMANA 4	CENA						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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	CUMPLE
	BEBIDAS	Té	Té	Café	Café	Té	Café	Café	
	PLATO FUERTE	Salchichas a la bbq con papas	Verduras a la mantequill a con tocino y queso	Salchichas con rajas de poblano en salsa verde	Huevos revueltos con papas y rajas en salsa roja	calabacitas a la mexicana	Papas jon jamón en salsa verde	Huevos en chile pasilla	
	COMPLE MENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	
PORCIONES DEL MENU DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS									
DESAYUNO:	SERVICIO	PLATILLO			GRAMAJE (En crudo)				
		Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú			200 ml.				
		Plato fuerte			Pollo con hueso 120 gr. Atún 050 gr. Huevo 2 piezas Embutidos 100 g. Leguminosas 250 ml. Verdura 150 g. Chicharrón de cerdo 030 gr. Incluyen guarnición 080 gr.				
		Frijoles según menú			030 gr				
		Tortilla según menú			150 g.				
COMIDA:		Sopa seca/Frijol			110 gr./240 ml.				
		Plato fuerte			Res sin hueso 120 gr. Res con hueso 180 gr. Cerdo sin hueso 120 gr. Cerdo con hueso 180 gr. Pechuga sin hueso 100 gr. Pierna / muslo 200 gr.				
		Guarnición			080 gr.				
		Postre según menú (Del diario)			1 pza.				
		Bebida			250 ml.				
		Tortilla			180 gr.				
CENA:		Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú			200 ml.				
		Plato fuerte			Yogurt 150 gr Fruta picada 200 gr Fruta 2 piezas Antojitos 3 piezas Huevo 2 piezas				
		Tortillas según menú			150 g.				
	CUMPLE								

CUMPLE



	Pan dulce	1 pza.						
MENÚ CICLICO DE CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS								
CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS SEMANA 1	DESAYUNO							
	SEMANA 1							
	1	2	3	4	5	6	7	
BEBIDAS	Te	Café negro	Atole de sabor	Te	Te	Café negro	Atole de sabor	CUMPLE
PLATO FUERTE	Chicharrón en salsa verde	Huevos revueltos	Salchichas guisadas a la mexicana	Longaniza frita con rajas de chile y papa picada	Ensalada rusa con pollo	Atún con verduras	Huevo en salsa roja	
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tostadas	Tostadas	Tortilla de maíz	
COMPLEMENTO	Melón	Sandia	Coctel de frutas	Papaya	Coctel de frutas	Melón	Sandia	
CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS SEMANA 1	COMIDA							
	SEMANA 1							
	1	2	3	4	5	6	7	
SOPA / FRIJOL	Arroz blanco con verdura	Arroz Blanco verdura	Espaguetti rojo	Arroz rojo verdura	Arroz Blanco verdura	Arroz Rojo verdura	Arroz Blanco verdura	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 SEMANA 1	CENA							
	SEMANA 1							
	1	2	3	4	5	6	7	
								CUMPLE





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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						
	8	9	10	11	12	13	14
	BEBIDAS	Te	Café de olla	Atole de sabor	Te	Té	Café de olla
PLATO FUERTE	Alambre de pollo	Huevos revueltos	Chilaquiles rojos con pollo	Papas con rajas y crema	Queso panela asado en salsa de jitomate	Huevos con verdura	Sopes de chorizo y frijol
GUARNICIÓN	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Crema y queso	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Frijoles refritos	Lechuga y queso rallado
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Frijoles refritos	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Salsa verde
COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 2						
	8	9	10	11	12	13	14
	SOPA / FRIJOL	Arroz rojo con verdura	Arroz Blanco con verdura	Arroz rojo con verdura	Arroz Blanco con verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo con verdura
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

CUMPLE

CUMPLE

CUMPLE

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DOCUMENTO

VERSIÓN PÚBLICA

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

Artículos 3 fracc. XXVII, 4, 51 fracc. XXVII, 82 Y 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos

COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	Postre	Postre	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

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

CUMPLE

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	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

CUMPLE

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	COMIDA						
	SEMANA 3						
	15	16	17	18	19	20	21
SOPA / FRIJOL	Sopa de pasta	Frijoles de la olla	Arroz rojo con verdura	Frijoles de la olla	Espagueti al limón	Frijoles de la olla	Pasta fría con crema

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PLATO FUERTE	Tortas de papa	Pollo empanizado	Cerdo al horno	Pollo a la cacerola	Res en salsa verde	Nuggets de pollo	Pollo en salsa ranchera
GUARNICIÓN	Salsa de chile de árbol	Ensalada de pepinos	Papas	Zanahoria y papas en rodajas	Calabacitas	Ensalada de lechuga y rábano	Papas en cubo
COMPLEMENTO	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
BEBIDAS	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
POSTRE	POSTRE (GALLETA SANDWICH)	N/A	N/A	N/A	Postre	Postre	N/A

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

CUMPLE

CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS	DESAYUNO						
	SEMANA 4						
	22	23	24	25	26	27	28
BEBIDAS	Atole de chocolate	Café negro	Atole de sabor	Arroz con leche	Te	Café de olla	Te
PLATO FUERTE	Huevos con nopal	Consomé de pollo	Salchicha a la polaca	Calabacitas a la Mexicana	Tortitas de atún	Huevos al bañil	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

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

COMPLEMENTO	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Coctel de frutas	Fruta de temporada	Fruta de temporada	CUMPLE	
CUSTODIOS Y ADMINISTRATIVOS SEMANA 4	COMIDA								
	SEMANA 4								
	22	23	24	25	26	27	28		
SOPA / FRIJOL	Arroz blanco con verdura	Frijoles de la olla	Arroz rojo	Arroz blanco con verdura	Frijoles de la olla	Espaguetti 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	Albóndiga s en salsa morita	Cerdo encebolla do		
GUARNICIÓN	Chayote, ejote y zanahoria	Papa	N/A	Ensalada de lechuga y pepino	Papas en cubos	Calabacit as	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 SEMANA 4	CENA							CUMPLE	
	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		Banderilla s
	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									
3.- DE LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS									
REGLON 1 (RACIONES CALIENTES)									
CENTRO	DESAYUNOS DIARIOS		COMIDAS DIARIAS		CENAS DIARIAS		CUMPLE		
	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS			
CERESO VARONIL	2,356	2,700	2,356	2,700	1,963	2,212			



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

CERESO FEMENIL	233	280	233	280	233	280
CUAUTLA	738	750	738	750	738	750
CEMPA	80	90	80	90	80	90
JONACATEPEC	60	65	60	65	60	65
JOJUTLA	535	600	535	600	535	600
TOTAL	4,002	4,485	4,002	4,485	3,609	3,997

REGLON 2 (RACIONES SECAS)

RACIONES SECAS CONSUMO DIARIO		
SE DEBERA CONTEMPLAR PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD Y CUSTODIA QUE REALICE TRASLADOS DE PPL. LA RACION SECA INCLUYE: 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
CEMPA	5	14
JONACATEPEC	5	9
JOJUTLA	5	14
TOTAL	50	123

CUMPLE

REGLON 3 (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
CEMPA	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

ESTADISTICA PENITENCIARIA		
CONCEPTO	NUMERO DE PERSONAS (COMENSALES)	CANTIDAD DE RACIONES PROPORCIONADAS POR DIA
PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (RACIONES CALIENTES)	3,389	10,167
PERSONAL OPERATIVO TOTAL 440 ELEMENTOS (RACIONES CALIENTES) POR TURNO 220	220	660

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PERSONAL ADMINISTRATIVO (RACIONES CALIENTES)	393	786
PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (DIETAS)	530	1590
RACIONES SECAS	50	50
TOTAL	4,582	13,253

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

4.- DE LAS CARACTERISTICAS ÓPTIMAS DEL SERVICIO.

- Los alimentos, deberán ser servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones secas que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en puntos establecidos, el prestador del servicio se obliga a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado, en donde se conserven a temperatura adecuada.
- El agua de sabor deberá elaborarse con fruta natural de temporada, 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 prestación del servicio serán:

A) PPL de los Centros Penitenciarios:

Desayuno: a partir de las 7:00 horas.

Comida a partir de 13:00 horas.

Cena: a partir de 17:00 horas.

De Lunes a Domingo

B) Custodios de los Centros Penitenciarios:

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

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

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

De Lunes a Domingo

C) Personal Administrativo de los Centros Penitenciarios:

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

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

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

De Lunes a Domingo.

CUMPLE

Se deberán de cumplir con los siguientes requisitos, normas y/o certificaciones a su nombre.

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	AVISO DE FUNCIONAMIENT O.	

CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		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.	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.), al personal solicitado en el cuadro 5. Del Personal del presente requerimiento, 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. Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.1.2.1 que a la letra dice: "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". 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 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 no mayor a cinco días previos al acto de presentación y apertura de propuestas, emitida por el IMSS.	CUMPLE
03	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS Y SUPERFICIES INERTES.	Los licitantes deberán presentar original y copia simple de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o NOM-201-SSA1-2015 según corresponda, copia de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, 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 las instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria. 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	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.	
04	ANÁLISIS DE ALIMENTOS.	Los licitantes deberán presentar 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 de la presente convocatoria. 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.	CUMPLE
05	DISTINTIVO "H"	Presentar copia simple y original o copia certificada 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. Los licitantes deberán acreditar lo anterior, presentando un certificado en copia simple y original o copia certificada para cotejo expedidos por otorga 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.	CUMPLE
06	PARQUE VEHICULAR	Los licitantes deberán acreditar que cuenta con al menos 5 vehículos con una antigüedad no anterior al año 2015, apropiados para el suministro y trasporte de alimentos. Para el caso de vehículos propios, deberá presentar las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, así como 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 2025, adjuntando en hoja membretada de la empresa una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además, deberá anexar fotografías legibles a color de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración. 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.	CUMPLE
07	SERVICIO DE FUMIGACIÓN	Los licitantes deberán presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de fumigación (control de plagas), con programa calendarizado mensualmente para el año 2025, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en la presente convocatoria, 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 la Licencia Sanitaria de la empresa	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			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".	
	08	EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.	El prestador del servicio deberá acreditar la experiencia del servicio con la presentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo de al menos cuatro contratos concluidos o vigentes, celebrados dentro de los años 2022 al 2024, con Gobiernos Estatales o Federales acreditando prestar o haber prestado servicios de alimentación en Centros Penitenciarios, debiendo al menos uno de los contratos tener una vigencia mínima de 24 meses continua de servicio, lo anterior para garantizar que la empresa licitante cuenta con una amplia experiencia en la preparación de raciones alimenticias en Centros Penitenciarios.	CUMPLE
	09	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL Y CARTA DE RESPALDO.	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. Así mismo, presentará original de la carta de respaldo en formato libre a su nombre, 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.	CUMPLE
	10	NOM-251-SSA1-2009	Presentar en 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 las instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria, así como del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo) que acredite en su propuesta técnica, 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.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la E.M.A.	CUMPLE
	11	HACCP	Presentar en 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 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)	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	
12	ISO 14001:2015	Presentar en 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	CUMPLE
13	ISO 22000:2018	Presentar en 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) para tal fin; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	CUMPLE
14	ISO 9001: 2015	Presentar en 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) para tal fin; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	CUMPLE
15	ISO 45001:2018	Presentar en 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) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	CUMPLE
16	ISO 37001:2016	Presentar en original y copia simple el Certificado vigente de su Sistema de Gestión Anti soborno– Requisitos con orientación para su Uso, 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, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin, en la presente convocatoria; el alcance de dicho certificado deberá estar	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.	
17	DISTINTIVO ELSSA	Presentar en 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 acredita en el punto 1 del presente inciso del apartado II de la convocatoria; 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

5. DEL PERSONAL

El personal mínimo con el que deberá contar el prestador del servicio y que los licitantes deberán de acreditar mediante lo siguiente:

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:	• 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) 2024.	CUMPLE
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:	• 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) 2024.	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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:	• 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) 2024.	CUMPLE
Cantidad	Puesto	Acreditación mediante	Certificados de competencias laborales.	
5	Cocineros	Original o copia certificada para cotejo y copia simple, de su certificado de estudios básicos (Bachillerato, Primaria o Secundaria)	• 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) 2024.	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)	• 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) 2024.	CUMPLE



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Así mismo deberá contar con personal de apoyo suficiente en la prestación del servicio en los Centros Penitenciarios.	
El prestador del servicio 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
El personal del prestador del servicio deberá cumplir con las siguientes condiciones: - Uso de uniforme proporcionado por el prestador del servicio, el cual deberá estar en buenas condiciones, con cubre bocas y redes para el cabello obligatorio; - Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción. Según técnica específica para este tipo de servicios; - 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. - No se permite el uso de joyería. - No deberá trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible. - Portar la identificación que le proporcione el prestador del servicio.	CUMPLE
La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación del Sistema Penitenciario proporcionará los espacios en donde se prepararán los alimentos, debiendo el prestador del servicio 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
El prestador del servicio, deberá mantener en óptimas condiciones las instalaciones destinadas al área de cocina y comedores, debiendo realizar las reparaciones que resulten por el mal uso y el uso normal; asimismo deberá mantener en condiciones óptimas de uso el mobiliario de cocina y área de comedor, así como el otorgar los correspondientes mantenimientos preventivos a cámaras frías, aires acondicionados, sanitarios y en general todo aquello que se encuentre adherido a las instalaciones de las cocinas y comedores de los Centros Penitenciarios.	CUMPLE
6. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR El prestador del servicio, cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P., agua potable para las instalaciones de cocina, comedores y sanitarios, así como agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos, y para el consumo de Personas Privadas de la Libertad, custodios y administrativos, pudiendo este instalar un filtro purificador, asimismo deberá realizar 4 análisis microbiológico, al inicio del servicio, 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 servicio como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	CUMPLE
El prestador del servicio 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
El prestador del servicio deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada desayuno, comida y cena.	CUMPLE
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)	CUMPLE



preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, sincronizadas o cualquier otro similar, fruta que genere poco o nada de residuos, como guayaba, manzana, etc., bebida embotellada y jugo).	
• Tratándose de contingencias no previstas, la Coordinación del Sistema Penitenciario, deberá realizar el requerimiento a el prestador del servicio , por lo menos con dos horas previas a la hora en que sea necesario servir los alimentos.	CUMPLE
• 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
GARANTÍA DE REPOSICIÓN: En caso de que existan deficiencias o inconformidades en el servicio, el área requirente deberá notificar de manera inmediata vía telefónica al prestador del servicio, 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.	CUMPLE
GARANTÍA: Será válida durante la vigencia de la prestación del servicio, la cual se aplicará en caso de que existan diferencias, errores o dolo en el servicio de alimentación otorgado por el prestador de servicio adjudicado. Esta garantía deberá ser presentada en papel membretado, y sellado por el prestador del servicio, firmado por el representante legal especificando características de la garantía, su cobertura y vigencia.	CUMPLE
VIGENCIA: A partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar el recurso.	CUMPLE
FORMA DE PAGO: Será de manera mensual (a mes vencido), el prestador del servicio deberá entregar al área requirente, original de las facturas, 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.	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	Partida
1	OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.	Única

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:

A) 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:



PARTIDA	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL MÍNIMO DIARIO	SUBTOTAL MÁXIMO DIARIO
ÚNICA	CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA	RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)	4,002	4,485	\$19.11	\$76,478.22	\$85,708.35
		RACIÓN CALIENTE (COMIDA)	4,002	4,485	\$33.55	\$134,267.10	\$150,471.75
		RACIÓN CALIENTE (CENA)	3,609	3,997	\$21.17	\$76,402.53	\$84,616.49
		RACIÓN SECA	50	123	\$47.01	\$2,350.50	\$5,782.23
		DIETAS ESPECIALES (DESAYUNO)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		DIETAS ESPECIALES (COMIDA)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		DIETAS ESPECIALES (CENA)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
CANTIDAD EN LETRA TOTAL DIARIO MÍNIMO (CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 52/100 M.N.)				SUB TOTAL DIARIO		\$361,493.55	\$412,158.02
CANTIDAD EN LETRA TOTAL DÍARIO MÁXIMO (CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CIENTO TRES PESOS 30/100 M.N.)				I.V.A. DIARIO		\$57,838.97	\$65,945.28
CANTIDAD EN LETRA TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO MÍNIMO (CIENTO CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO VEINTINUEVE PESOS 50/100 M.N.)				TOTAL DIARIO		\$419,332.52	\$478,103.30
CANTIDAD EN LETRA TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO MÁXIMO (CIENTO DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS 80/100 M.N.)				TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO		\$104,833,129.50	\$119,525,825.80

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 por 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 monto mínimo total por la cantidad de \$104,833,129.50 (CIENTO CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO VEINTINUEVE PESOS 50/100 M.N.) I.V.A. incluido; y un monto máximo total por la cantidad de \$119,525,825.80 (CIENTO DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS 80/100 M.N.) I.V.A. incluido, 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:

PARTIDA	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL MÍNIMO DIARIO	SUBTOTAL MÁXIMO DIARIO
ÚNICA	CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS INSTITUCIONALES DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA	RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)	4,002	4,485	\$19.11	\$76,478.22	\$85,708.35
		RACIÓN CALIENTE (COMIDA)	4,002	4,485	\$33.55	\$134,267.10	\$150,471.75
		RACIÓN CALIENTE (CENA)	3,609	3,997	\$21.17	\$76,402.53	\$84,616.49
		RACIÓN SECA	50	123	\$47.01	\$2,350.50	\$5,782.23
		DIETAS ESPECIALES (DESAYUNO)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		DIETAS ESPECIALES (COMIDA)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
		DIETAS ESPECIALES (CENA)	530	630	\$45.28	\$23,998.40	\$28,526.40
CANTIDAD EN LETRA TOTAL DIARIO MÍNIMO (CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 52/100 M.N.)				SUB TOTAL DIARIO		\$361,493.55	\$412,158.02
CANTIDAD EN LETRA TOTAL DIARIO MÁXIMO (CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CIENTO TRES PESOS 30/100 M.N.)				I.V.A. DIARIO		\$57,838.97	\$65,945.28
CANTIDAD EN LETRA TOTAL 250 DIAS DE SERVICIO MÍNIMO (CIENTO CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO VEINTINUEVE PESOS 50/100 M.N.)				TOTAL DIARIO		\$419,332.52	\$478,103.30
CANTIDAD EN LETRA TOTAL 250 DIAS DE SERVICIO MÁXIMO (CIENTO DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS 80/100 M.N.)				TOTAL 250 DÍAS DE SERVICIO		\$104,833,129.50	\$119,525,825.80

De conformidad a lo estipulado en el artículo 62 de la Ley, la firma del 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, 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:

- Acta Constitutiva (personas morales) o acta de nacimiento (personas físicas).
- Reformas a los estatutos sociales (en caso de que existan).
- Poder Notarial.
- Identificación oficial de quien suscribirá el contrato (INE, cédula profesional, pasaporte vigente).
- Comprobante de domicilio reciente.
- Constancia de situación fiscal expedida por el SAT, no mayor a 30 días naturales a la firma del contrato.
- Constancia de situación fiscal del INFONAVIT y/o manifestación de que no cuenta, 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 25 de abril de 2023 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, la cual deberá encontrarse autorizada para su consulta pública en términos del artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación y las reglas 2.1.24 y 2.1.28 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el Ejercicio 2025.
- 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 2025.

Respecto a la Garantía de cumplimiento de 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 de la Contraloría 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 la notificación y en términos del artículo 34 del Reglamento, a partir de esta fecha se pone a disposición de los participantes que no hayan asistido, 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, 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 veinticinco de abril 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 53 páginas útiles, firmando para los efectos legales y de conformidad con los asistentes a este evento.

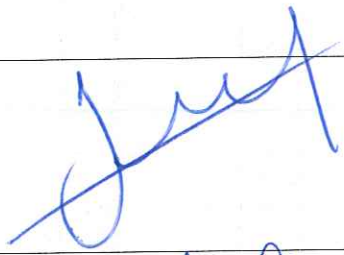
Servidores Públicos del Gobierno del Estado de Morelos:

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
Por la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios. C.P. Oscar Monge Sánchez. Director de Licitaciones.	
Representante de la Secretaría de la Contraloría. Lic. Ismael Onofre Campusano. Comisario Público.	



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Representante de la Consejería Jurídica. Lic. José Juan Montelongo Gutiérrez Especialista Administrativo.	
Representante del Área Solicitante. (Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana). L.R.C. Daniel Malakías Sánchez Martínez. Director General de Desarrollo y Logística Operativa.	
Representante de Área Requiriente (Coordinación del Sistema Penitenciario). C. Gabriel Tapia López Subdirector de Servicios Administrativos.	

Por el representante de la empresa licitante:

Nº	EMPRESA QUE ASISTE	FIRMA
1	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V. 	

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



