



La Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios dependiente de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a los artículos, 5 fracción IX, 11, 33 fracción I, 38 fracción I, 39, 40, 42, 43, 44, 60 y 66 demás relativos y aplicables de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; así como, 24, 26, 27, 28, 29, 31, 59 y demás relativos y aplicables del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; y a la fracción IV del artículo 4, fracción III del artículo 12 del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo Estatal, convoca a los interesados, en participar en la Licitación Pública Nacional Número EA-N05-2025 referente a la CONTRATACIÓN ABIERTA MULTIANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR, SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS Y ENTREGA EN SITIO PARA PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, bajo las siguientes:

BASES DE LICITACIÓN

ÍNDICE

Punto	Descripción	Página
	CAPÍTULO PRIMERO. ASPECTOS GENERALES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.	
1	Definiciones.....	2-3
2	Convocante, área solicitante, área requirente y administrador del contrato.....	3-4
3	Medio de participación, carácter y plazos de la licitación pública.....	4
4	Ejercicio fiscal y suficiencia presupuestal.....	4
5	Idioma en que se presentará y moneda en que se cotizará	4
6	Programa de actos	4-5
7	Consulta y costo de las bases.....	5-6
8	De los licitantes.....	6
9	Aspectos adicionales.....	6-7
	CAPÍTULO SEGUNDO. ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO A CONTRATAR.	
10	Información específica del servicio a contratar por medio de la licitación.....	7-8
11	Condiciones de transporte, plazos, entrega y recepción del servicio.....	8-9
12	De la garantía del servicio.....	9
	CAPÍTULO TERCERO. DE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES.	
13	Aspectos generales de las propuestas	9-10
14	Documentación para acreditar la existencia y personalidad jurídica del licitante y copia del comprobante de pago de las bases.....	11
15	Requisitos e instrucciones generales para elaborar las proposiciones.....	12
16	Propuesta técnica.....	12-27





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

17	Propuesta económica	27-28
18	Preferencia en igualdad de condiciones	28-29
19	Visitas técnicas y/o presentación de muestras	29
20	Junta de aclaraciones	29
21	Acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.....	30-31
22	Criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones.....	31-32
23	Del acto de fallo	32-33
24	Causas de desechamiento de las proposiciones.....	33
CAPITULO CUARTO. DE LAS GARANTÍAS LEGALES Y DEL CONTRATO.		
25	De las garantías legales.....	33-35
26	Del contrato	35-38
27	De las modificaciones al contrato.....	38
28	Penal por incumplimiento.....	38
29	Rescisión del contrato.....	38-39
30	Condiciones de pago y precio	39
31	Del anticipo	39
CAPITULO QUINTO. DE LA LICITACIÓN DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.		
32	Licitación desierta.....	39-40
33	Cancelación de la licitación.....	40
34	Suspensión temporal de una licitación.....	40
CAPITULO SEXTO. SANCIONES.		
35	Sanciones.....	41
36	Inconformidades y controversias.....	41-42
ANEXOS		
	Anexo 1, Anexo técnico detallado del servicio.....	43-76
	Anexo 2, Documento para acreditar la personalidad jurídica.....	77
	Anexo 3, Modelo de contrato.....	78-115
	Anexo 4, Documentos que deberán contener las proposiciones y modelos escritos.....	116-134
	Formatos de documentos.....	135-182

CAPITULO PRIMERO. - ASPECTOS GENERALES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

1. DEFINICIONES.

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

CONCEPTO	DEFINICIÓN
----------	------------





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

BASES	Las presentes bases de licitación conforme lo señalan el artículo 40 de la Ley.
CONTRATO	El modelo de contrato que forma parte integral de las presentes Bases.
ANEXO	Cada uno de los documentos o formatos que se integran a las Bases como si a la letra se insertasen para todos los efectos legales.
PESOS	La moneda de curso legal de los Estados Unidos Mexicanos.
LEY	A la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.
REGLAMENTO	Al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.
CONVOCANTE	La Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios.
ÁREA SOLICITANTE	La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional.
AREA REQUIRENTE	La Dirección General de Control de Gasto Operativo.
ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	Al titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.
PODER EJECUTIVO	El Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos.
SERVICIO	Todo lo relativo al servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.
PROVEEDOR	La persona física o moral que celebre contratos en su carácter de vendedor, arrendador o prestador de servicio con el Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.
LICITANTE	La persona física o moral que participe con una propuesta cierta dentro de una licitación pública en el marco de la Ley y de las presentes bases.

1.2 En adición a las definiciones contenidas en el punto 1.1. de las bases, se entenderán aquí agregadas las definiciones establecidas en la Ley y el Reglamento.

1.3 No obstante, sin perjuicio, las bases podrán señalar otras definiciones y su significado en cualquier parte de las mismas.

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

2.1 La Convocante del procedimiento de contratación es la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, con domicilio en calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, edificio los Laureles, local 105, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000, con número de teléfono 777 3-29-22-00 ext. 1282 y 1284.





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

2.3 Área requirente: Dirección General de Control de Gasto Operativo.

2.4 Administrador del Contrato: Titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.

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

3.1 La presente licitación es: presencial, en términos del artículo 33, párrafo segundo de la Ley; por lo que los licitantes deberán de presentar sus proposiciones y documentación por escrito.

3.2 El carácter de la licitación es: Nacional en relación a lo previsto en el artículo 38, fracción I de la Ley.

3.3 El presente procedimiento de contratación se efectuará considerando los plazos normales que prevé la Ley para la presentación y apertura de proposiciones, de conformidad a lo previsto por los artículos 40 párrafo cuarto de la Ley y 31 de su Reglamento.

4 EJERCICIO FISCAL Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL:

4.1 De conformidad con los artículos 8, 29 y 35 de la Ley, los recursos programados para el ejercicio fiscal 2025 y 2026 son los que se pretenden ejercer para el cumplimiento de las obligaciones que se genere mediante contrato siempre y cuando se cuente con la disponibilidad presupuestal y la autorización correspondiente, para cubrir las erogaciones que se deriven del contrato que se adjudique con motivo de la presente licitación.

5 IDIOMA EN QUE SE PRESENTARÁ Y MONEDA EN QUE SE COTIZARÁ:

5.1 Las proposiciones y todos los documentos que las integran deberán presentarse en idioma español, en caso de que los servicios que ofertan requieran presentar folletos y/o catálogos, éstos podrán presentarse en el idioma del país de origen de los servicios, siempre y cuando se acompañen de su traducción al español, conforme a lo establecido en el artículo 40 fracción V de la Ley.

5.2 En la presente licitación pública la oferta económica de los servicios se hará en moneda nacional, de conformidad con el artículo 40 fracción VII de la Ley.

6 PROGRAMA DE ACTOS:

6.1 Todos los actos se realizarán en la sala de juntas de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, con domicilio en calle Mariano Abasolo





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

número 6 antes 100, edificio los Laureles, local 105, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000, con número de teléfono 777 3-29-22-00 ext. 1282 y 1284, de conformidad a las siguientes fechas y horas:

Nombre del evento:	Fecha:	Hora:
Publicación	26 de febrero 2025	-----
Junta de aclaraciones	07 de marzo 2025	09:00 hrs.
Presentación y apertura de proposiciones	13 de marzo 2025	09:00 hrs.
Fallo	31 de marzo 2025	14:00 hrs.

6.2 La firma del contrato respectivo entre el Gobierno del Estado de Morelos y el o los licitantes adjudicados se llevará a cabo dentro de los diez días hábiles contados a partir de la lectura de notificación del fallo, conforme lo establecen los artículos 45 y 62 de la Ley y 58 del Reglamento.

6.3 La firma del contrato respectivo entre la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana y el o los licitantes adjudicados se llevará a cabo conforme a la normativa aplicable del Gobierno del Estado de Morelos y bajo las condiciones que la misma prevé.

7. CONSULTA Y COSTO DE LAS BASES.

7.1 Las bases de esta licitación se encuentran disponibles para su consulta y venta a partir del día 26 de febrero al 07 de marzo 2025.

7.2 La consulta se podrá realizar en la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos ubicada en calle Mariano Abasolo número 6 antes 100, edificio los Laureles, local 105, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000, con número de teléfono 777 3-29-22-00 ext. 1282 y 1284, de las 08:00 a las 15:00 horas en días hábiles y en Internet <http://compras.morelos.gob.mx/licitaciones-2025>, en la página de la Secretaría de Administración; en la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, en el apartado licitaciones.

7.3 Con fundamento en el artículo 125, fracción X de la Ley General de Hacienda del Estado de Morelos, el costo de las bases será de \$1,800.00 (Mil ochocientos pesos 00/100 M.N.), debiendo realizar el pago en la Institución Financiera "HSBC México, S.A." en la cuenta correspondiente, mediante el Formato RAP que provee el mismo banco y con el número de convenio 1626. Para efectuar el trámite deberá de remitirse a la página de internet: <https://contraloria.morelos.gob.mx/categorias/pago-de-bases-de-licitacion>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Asimismo, el pago se podrá efectuar a través de la Secretaría de Hacienda, en la página de internet <https://www.hacienda.morelos.gob.mx/> o directamente en la Coordinación de Ingresos, ubicada en Boulevard Benito Juárez esquina Himno Nacional s/n Col. Las Palmas, Cuernavaca, Morelos, CP 62050, Tel. 7773100921, el costo será de \$2,000.00 (Dos mil pesos 00/100 M.N.), el cual deberá estar debidamente referenciado al número de la presente licitación.

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

8. DE LOS LICITANTES.

8.1 En la presente licitación pública, únicamente podrán participar las personas que se establecen en los artículos 38 fracción I de la Ley y 26 de su Reglamento.

8.2 Con la finalidad de obtener las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, oportunidad, financiamiento y demás características convenientes podrán participar en la presente licitación, personas físicas o morales que tengan la capacidad de cumplir con la entrega puntual y calidad del servicio requerido por la convocante.

8.3 No podrán participar las personas físicas o morales inhabilitadas por resolución judicial o administrativa conforme lo señalado en los artículos 40 fracción XVI y 98 de la Ley.

8.4 En la presente licitación no podrán participar, presentar propuesta o ser adjudicado la o las personas físicas o morales que se encuentren en alguno de los supuestos señalados en los artículos 79 y 100 de la Ley.

8.5 Los licitantes solo podrán presentar una propuesta por licitación; sin embargo, dos o más personas podrán presentar conjuntamente proposiciones sin necesidad de constituir sociedades, siempre que acrediten cumplir con lo señalado en los artículos 40 fracción XVIII de la Ley y 29 del Reglamento, y a lo señalado en los puntos 8.1. y 8.2. de las bases. En este caso la propuesta debe ser firmada por todos los oferentes.

9. ASPECTOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS.

9.1 Las propuestas deberán ser firmadas autógrafamente por la persona facultada para ello en cada una de las hojas contenidas en su propuesta, de conformidad con el artículo 42, fracción II de la Ley y 37 del Reglamento.

9.2 Ninguna de las condiciones contenidas en las bases de la licitación, así como las proposiciones presentadas por los licitantes podrá ser negociada, de conformidad con el artículo 40, fracción VI de la Ley.





- 9.3 La presente licitación podrá, sin perjuicio para el Gobierno del Estado de Morelos, cancelarse o declararse desierta cuando se verifique alguno de los supuestos señalados en el artículo 46 de la Ley y 46 del Reglamento, de conformidad con el artículo 40 fracción XIX de la Ley.
- 9.4 De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción XXVIII de la Ley, el licitante o licitantes a quien se le adjudique por partida, asumirá la responsabilidad total en el contrato respectivo, en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derechos de propiedad industrial o intelectual, con relación al servicio objeto de la presente licitación.
- 9.5 El o los licitantes adjudicados invariablemente deberán facturar el servicio contratado a nombre del Gobierno del Estado de Morelos, R.F.C. GEM720601TW9, Dirección: Plaza de Armas sin número, Col. Centro, Cuernavaca, Morelos, México, C.P. 62000.
- 9.6 Los títulos de cada uno de los puntos y los capítulos que aparecen en las bases, se han puesto con el único fin de facilitar su lectura, por lo tanto, no definen ni limitan el contenido de las mismas. Para efecto de interpretación de cada punto, deberá sujetarse únicamente a su contenido y de ninguna manera a su título.
- 9.7 Lo no previsto en estas bases, estará sujeto a la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

CAPITULO SEGUNDO. - ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO A CONTRATAR.

10. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO A CONTRATAR POR MEDIO DE LA LICITACIÓN.

10.1 El Área Solicitante requiere la contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, descritos en el siguiente RESUMEN, mismos que son objeto de la presente licitación, cuyas especificaciones, la unidad de medida y las cantidades solicitadas, se encuentran contemplados en el Anexo 1 (Anexo Técnico), el cual forma parte integrante de las bases.

RESUMEN:

No.	Descripción	Unidad de medida	Cantidades diarias	
			Mínima	Máxima





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

1	Contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio, para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	Ración	2,000	3,250
---	--	--------	-------	-------

Ración	Cantidades mínimas diarias	Cantidades mínimas mensuales	Cantidades máximas diarias	Cantidades máximas mensuales
Desayuno	650	19,500	1,100	33,000
Comida	800	24,000	1,300	39,000
Cena	550	16,500	850	25,500
	2,000	60,000	3,250	97,500

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

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

10.3 La descripción amplia y especificaciones del servicio requerido se establecen en el Anexo 1 (Anexo Técnico), contenido en las bases, por lo que él o (los) licitante (s) en forma obligatoria deberán presentar ofertas que cumplan con las especificaciones y características detalladas conforme a lo solicitado.

10.4 Las especificaciones plasmadas en el Anexo 1 (Anexo Técnico), son mínimas, sin embargo, el (los) licitante (s) podrán ofertar condiciones adicionales a las establecidas en el mismo.

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE, PLAZOS, ENTREGA Y RECEPCIÓN DEL SERVICIO.

11.1 De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40, fracción X de la Ley, el servicio deberá proporcionarse a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2026, de acuerdo a lo señalado en el anexo 1 (Anexo técnico). El Área





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

solicitante podrá modificar las fechas de entrega del servicio de acuerdo a sus necesidades, previa conformidad del licitante adjudicado y las particularidades del caso.

- 11.2 Lugar y horario de la entrega del servicio de conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracción X de la Ley; la Convocante requiere la entrega del Servicio, conforme a lo señalado en el anexo 1 (Anexo Técnico).
- 11.3 De conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 fracciones VIII y IX, de la Ley, la recepción del servicio será por conducto del área requirente, quien verificará que las características del servicio prestado sean idénticos a los ofrecidos, y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el anexo 1 (Anexo Técnico) y a las ofertadas en su respectiva propuesta técnica. No será aceptado el servicio que no cumpla o presente diferencias en calidad, cantidad y/o tiempos de entrega.
- 11.4 Para todos los efectos legales se entenderá que el servicio ha sido recibido de conformidad por el área requirente con el acuse de las facturas que deberán contener el nombre y firma de entera satisfacción del área requirente.

12. DE LA GARANTÍA DEL SERVICIO.

- 12.1 El licitante adjudicado otorgará una garantía durante la vigencia del servicio, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones técnicas del Anexo 1 (Anexo Técnico). Asimismo, el área requirente verificará que las características del servicio sean idénticas a las ofrecidas y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas y ofertadas en la propuesta técnica.
- 12.2 Asimismo, los servicios deberán contar con una garantía, en el caso de que existan deficiencias o inconformidades en el servicio, el área requirente deberá notificar de manera inmediata vía telefónica al licitante adjudicado, quien se compromete a realizar todas y cada una de las acciones necesarias para corregir las discrepancias o reportes en un plazo de dos horas máximo a partir de la notificación.
- 12.3 La garantía que se refiere el punto 12.1 de las bases deberá ser presentada en papel membretada y sellado por el licitante adjudicado, firmado por el representante legal especificando las características de la garantía, su cobertura y vigencia.

CAPITULO TERCERO. - DE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES.





13. ASPECTOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS.

- 13.1 Solamente calificarán como solventes aquellas ofertas de los licitantes que cumplan con los requerimientos establecidos en las bases y su anexo. Lo anterior para dar cumplimiento a los artículos 42, 43 y demás relativos y aplicables a la Ley; 40 y demás relativos y aplicables del Reglamento.
- 13.2 Las ofertas y documentación deberán presentarse sin tachaduras o enmendaduras; ser firmadas autógrafamente y preferentemente con sello en cada una de las hojas, por el licitante o representante legal, estar organizadas por sobre, los originales presentarse en papel membretado del licitante; las copias o documentación emitidas por terceros tendrán que ser firmadas autógrafamente; se entregaran de preferencia en presentación tamaño carta y en el orden que se indican en las bases, sin embargo no será motivo de descalificación la no presentación del orden que se solicita.
- 13.3 La omisión de alguno de los requisitos y documentos solicitados en las presentes bases, será motivo de descalificación tal y como lo establecen los Artículos 40 fracción IV y 42 fracción II de la Ley.
- 13.4 Los licitantes deberán de entregar fuera de los sobres cerrados de la propuesta técnica y económica, los documentos para acreditar la personalidad del licitante el (Anexo 2), así como una copia del comprobante de pago de las bases respectivas expedido por la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Morelos, el cual deberá estar debidamente referenciado al número de la presente licitación, solo en caso de realizar el pago ante dicha dependencia, para el caso del formato Rap este ya se encuentra referenciado, ya que en caso contrario no se admitirá su participación, de conformidad a lo establecido en los artículos 39 fracción III de la Ley y 28 fracción II del Reglamento.
- 13.5 En el acto de presentación y apertura de proposiciones que se refiere el punto 6.1. de las presentes bases, los licitantes entregarán a quien presida el Jurado, los documentos para acreditar la personalidad del licitante, así como la copia del comprobante de pago de bases, en su caso el convenio de proposición conjunta y los dos sobres cerrados que contendrán la propuesta técnica y económica, en los términos y condiciones que se establecen en los puntos 8.5, 14.1, 15.1, 15.2, 16.2, 17.1, 17.2, 17.3, 17.4 y 17.5 y demás aplicables de las bases.
- 13.6 Cualquier modificación a las bases de licitación, incluyendo las que resulten de la o las juntas de aclaraciones, formará parte integral de las mismas y deberán ser consideradas por los licitantes en la elaboración de su proposición, de conformidad a lo establecido en el artículo 40 último párrafo de la Ley.





14. DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE.

- 14.1 Con el objeto de acreditar la personalidad jurídica y de conformidad a lo establecido en los artículos 40 fracción II, 42 fracciones I y II de la Ley y 35 del Reglamento, los licitantes deberán entregar por separado y antes de la apertura de proposiciones los sobres que contienen las propuestas técnicas y económicas; el formato del Anexo 2, debidamente elaborado que corresponde a un escrito en el que el firmante manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con las facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada de las propuestas correspondientes, en hoja membretada y preferentemente con sello de la empresa; en dicho escrito se deberán de establecer los siguientes datos:
- a) De los licitantes. El número de Registro Federal de Contribuyentes, el nombre de su apoderado o representante legal, su domicilio (Calle y número, Colonia, Delegación o Municipio, Entidad Federativa, Código Postal, Teléfono, Fax y Correo electrónico.), y tratándose de personas morales el número y fecha de su escritura pública en la que conste el acta constitutiva y sus reformas y modificaciones, el nombre, el número y el lugar del notario público ante el cual se dio fe de la misma, la relación de los accionistas y la descripción del objeto social de la empresa.
 - b) Del representante del licitante. El número y fecha de la escritura pública en la que conste que cuenta con facultades suficientes para suscribir la propuesta, así como el nombre, número, demarcación y lugar del notario público ante el cual fue otorgada.
 - c) Las personas que concurren en representación de una persona física o moral al acto de presentación y apertura de propuestas, deberán presentar carta poder firmada por dos testigos para participar en la presente licitación, así como presentar copia de una identificación oficial vigente del representante, de quien otorga el poder y de los testigos.
 - d) Designación de domicilio oficial para oír y recibir notificaciones o todo tipo de documentos durante el procedimiento de contratación ubicado en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos. La omisión de este requisito no será motivo de descalificación, pero se entenderá que es voluntad del licitante, que le sea notificado por los estrados que se fijen en lugar visible de la Convocante, substituyendo con esto la notificación personal.
 - e) Correo electrónico del licitante y de su representante.
- 14.2 No será motivo de descalificación de los licitantes la falta de acreditación de la personalidad del representante del licitante que únicamente se presente a entregar los sobres de las propuestas, pero este solo podrá permanecer durante el desarrollo del acto con el carácter de oyente en cumplimiento al artículo 35 último párrafo del Reglamento.



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

15. REQUISITOS E INSTRUCCIONES GENERALES PARA ELABORAR LAS PROPOSICIONES.

- 15.1 Las propuestas deberán presentarse en hoja membretada del licitante, preferentemente con sello de la empresa y ser firmadas autógrafamente por la persona facultada para ello en cada una de las hojas contenidas en su propuesta técnica y económica.
- 15.2 La documentación y ofertas deberán integrarse en dos sobres cerrados, identificados como sobre "A" que contendrá la propuesta técnica y, el sobre "B" que contendrá la propuesta económica; cada sobre tendrá los datos del licitante (nombre, dirección y teléfonos) y número de la licitación.
- 15.3 Recibidas las propuestas en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por lo que se considerarán vigentes dentro del proceso de licitación y hasta su conclusión, de conformidad con el artículo 28 fracción VIII del Reglamento.

16. PROPUESTA TÉCNICA.

- 16.1 En términos del artículo 42 de la Ley, el Sobre "A" que contendrá la oferta técnica, cuyos documentos solicitados en el punto 16.2. serán ordenados en forma progresiva de acuerdo a como se enlista. No será motivo de descalificación la no presentación del orden en que se solicita.
- 16.2 El Sobre "A" deberá contar con la siguiente información y documentación:
 - A) Propuesta técnica detallada 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 del licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.
 - B) Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que 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.
 - C) Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hacen referencia los artículos 40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley.





- D) 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.
- E) Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde indique que en caso de resultar adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación a los servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto 9.4. de las bases, en términos de lo que señala el artículo 40, fracción XXVIII de la Ley.
- F) 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.
- G) 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.
- H) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad de forma total y oportuna para la 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.
- I) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y su Reglamento, así como y estar conforme con el contenido de las presentes bases de licitación.
- J) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado de Morelos, o hubiese incumplido con sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.



- K) 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.
- L) Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales, 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, esta 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.
- M) 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 capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, 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.
- N) 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.
- O) 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





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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/SMP-web/loginPage.jsf>, con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.

- P) 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.
- Q) Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.
- R) 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.
- S) Manifiesto debidamente requisitado de acuerdo al formato que se anexa, para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 51 fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos, para la identificación de un posible conflicto de intereses.
- T) 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.
- U) 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.
- V) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, presentará 30 días de menú, para un programa semanal de: desayuno, comida y cena, elaborado por un Nutriólogo titulado o con carrera a fin, en el que deberá considerar raciones suficientes y con el contenido calórico equilibrado, estableciendo cantidades, unidad de medida, energía kcal, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, por porción. El cuál deberá presentarse en hoja membretada conteniendo la firma autógrafa y número de cédula profesional del nutriólogo titulado o con carrera a fin, del prestador del servicio adjudicado.





- W) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, adecuará y mejorará las instalaciones proporcionadas por la SSyPC de acuerdo a las necesidades de operación; y en caso de desastres producidos por fenómenos naturales y/o emergencias sanitarias, se compromete a realizar la instalación de cocinas y comedores alternos, asegurando tenerlas en buenas condiciones permanentemente.
- X) 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 el mobiliario y comedores en óptimas condiciones en las instalaciones de: Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad (Alpuyeca, Tepalcingo y Tres Marías), Torre Morelos, C-5, Zona Nororiente (Cuautla), Zona Oriente (Amayuca), Zona Sur Poniente (Galeana), Zona Centro Norte (La Joya), Ayudantía del C. Gobernador, Secretariado Ejecutivo, Torre Lomas.
- Y) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, contará en cada comedor con equipo de uso industrial donde y cuando se necesite, tal como congeladores, refrigeradores, estufas, licuadoras, hornos de microondas, batidoras, vajillas, cristalería, charolas, loza y cubiertos suficientes considerando la reposición de los utensilios de manera mensual por el deterioro, merma, mal estado y faltante.
- Z) 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 una vez al mes, las instalaciones donde se preparen las raciones, bajo la supervisión del área requirente, quien deberá estar presente cuando se lleven a cabo dichas fumigaciones, para lo cual entregará un calendario, mismo que será validado y autorizado por el titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.
- AA) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx, análisis clínico del personal del prestador del servicio (Cultivo de uñas y manos, Exudado Faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, lecho ungüeval, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.





BB) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a realizar la desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.

CC) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx análisis bacteriológico del agua que se utiliza para la elaboración de los alimentos, que cumplan con los límites permisibles (organismos coliformes totales, coliformes fecales y cloro residual libre), establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015.

DD) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a contratar una póliza de seguro por responsabilidad civil por la cantidad de \$5,000,000.00 (Cinco millones de pesos 00/100 M.N.) que garanticen con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, la responsabilidad civil por envenenamiento, intoxicación o cualquier daño a la salud provocado por el consumo de alimentos y bebidas preparadas por el prestador del servicio adjudicado hasta su punto de entrega.

EE) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuenta con personal para realizar la supervisión de la elaboración y entrega de alimentos; elaboración de menús, recetas, y/o manejo de personal en comedores, respectivamente, debiendo presentar currículum vitae que acredite experiencia de un año, de acuerdo a lo siguiente:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante currículum vitae
1	Gerente	Un año de experiencia
1	Nutriólogo	Un año de experiencia
4	Supervisores	Un año de experiencia
4	Almacenistas	Un año de experiencia
14	Cocineros	Un año de experiencia
1	Ejecutivo de cuenta	N/A

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

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

1	Gerente	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Atención al comensal, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la





		Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.

FF) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, para efecto de atender los distintos puntos de entrega requeridos, cuenta con al menos ocho unidades vehiculares disponibles de modelos no mayor a diez años que se encuentre en condiciones mecánicas óptimas y de uso exclusivo para la transportación de los alimentos en los sitios de entrega solicitados por la SSyPC, para atender los servicios solicitados, acreditándolo con original o copia certificada y copia simple para su cotejo de facturas o contrato de arrendamiento.

GG) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con experiencia suficiente para cubrir el servicio solicitado, esto a través de al menos un contrato, pudiendo ser de los últimos 3 años, con el que se demuestra que ha proporcionado alimentos iguales o similares a los que se solicitan en el presente procedimiento, así como experiencia en la logística para la entrega de alimentos, asegurando el tiempo de entrega a los diferentes puntos sin afectar la operatividad ni la calidad, tanto en la presentación como en las condiciones óptimas para su consumo. Para lo cual, deberá adjuntar copia simple y original o copia certificada para cotejo, de contratos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante y celebrado con Instituciones de Seguridad Pública.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

HH) Carta compromiso del licitante en papel membretado bajo protesta de decir verdad en el cual manifiesta que los servicios cumplen con las siguientes normas oficiales:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	NMX-F-605-NORMEX-2018	<p>Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"</p> <p>Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano.</p> <p>Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.</p>
02	NOM-251-SSA1-2009	<p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en un comedor operado actualmente por el prestador del servicio:<ul style="list-style-type: none">• Mesofílicos aerobios• E. Coli• Salmonella• Staphylococcus aureus2.- Auditoría Sanitaria de sus instalaciones operativas y un comedor operado actualmente por el prestador del servicio, en cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones operativas y el comedor que acredita cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana mencionada.3.- Resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 6 superficies inertes realizados al equipo y 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.4.- Resultados de los análisis del agua de la llave y filtro, que cumplan con los límites permisibles, establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y en la NOM-201-SSA1-2015.5.- Resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio





		<p>acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A. C. (E.M.A.), a la totalidad de la plantilla de personal solicitada en las presentes bases, mismos que deberán incluir al menos los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none">• Exudado faríngeo.• Coproparitoscópico en serie de tres.• Coprocultivo.• Química sanguínea de 12 elementos.• Reacciones febriles.• Biometría hemática.• Lecho ungüéal.• Cultivo de uñas y manos. <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, numeral 5.1.2.1 que a la letra dice:</p> <p>“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido</p> <p>Deberá presentar copia simple y original y/o copia certificada para cotejo de su Certificado NOM-251-SSA1-2009, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación, la cual deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto- Tolerancia y métodos de verificación.• NOM-051-SCFI-SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas – Información comercial y sanitaria.• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.• NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
03	ISO 22000:2018	<p>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, y además copia simple y original o copia certificada para cotejo que acredite el cumplimiento de la NMX-F-CC-22000-</p>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>NORMEX-IMNC-2019; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
04	ISO 28001:2007	<p>Seguridad de la cadena de suministro</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, de conformidad con el ISO 28001:2007, y de la Norma NMX-W-188-SCFI-2021, correspondiente a sus instalaciones operativas, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad E.M.A., como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro; el alcance del certificado otorgado al prestador del servicio adjudicado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo de Certificación.</p>
05	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL	<p>Presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol de los cárnicos (res, cerdo y pollo), en los cuales se indiquen que se encuentran libres de dicha sustancia, expedidos a nombre del prestador del servicio o del establecimiento T.I.F. de donde proceden los cárnicos. Los análisis deberán ser realizados por un Laboratorio acreditado en la rama de sanidad agropecuaria, acreditado ante la E.M.A. y que cuenten con una antigüedad de haberse realizado no mayor a tres meses a la presentación y apertura de propuestas, anexando copia legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del laboratorio de sanidad agropecuaria.</p> <p>Así mismo, se debe incluir original y/o copia certificada de la certificación Tipo Inspección Federal (T.I.F.), a nombre de su proveedor T.I.F., vigente y correspondiente al domicilio de sus instalaciones operativas, expedida por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).</p> <p>Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos T.I.F., publicado por el SENASICA para comprobar que la certificación de su establecimiento y de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores de productos cárnicos y embutidos se encuentran vigentes.</p>





06	ISO 45001:2018	<p>NMX-SAST-45001-IMNC-2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>El prestador del servicio adjudicado debe ser responsable de la seguridad y salud en el trabajo de sus empleados, y de las otras personas que puedan verse afectadas por las actividades que realizan. Dicha responsabilidad incluye la promoción y la protección de la salud, ya sea física o mental</p> <p>Garantizando la disminución del número de accidentes laborales y enfermedades profesionales gracias a la gestión de los riesgos identificados mediante una planificación preventiva. Esto beneficia la correcta prestación del servicio de alimentación, al evitar los riesgos laborales de cada empleado que es puesto a disposición en cada comedor, por lo que considerando las habilidades que ellos desarrollan, tiene un efecto en la eficacia y eficiencia en la prestación del servicio., para lo cual deberá presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo del certificado que demuestre el cumplimiento de la NMX-SAST-45001-IMNC-2018, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
07	ISO 37001:2016	<p>Sistema de Gestión Antisoborno-Anti-Bribery Management Systems</p> <p>Para Garantizar que cuenta con una serie de medidas que mejoran su capacidad de prevención, detección y tratamiento del riesgo de soborno, garantizando su compromiso dentro de sus propias operaciones, además de aquellas que realiza con sus clientes o usuarios en toda su cadena de valor, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de su Certificado ISO 37001:2016, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>Con ello, se evita el riesgo de soborno por tráfico de insumos, reducción de su calidad en la adquisición o de aquellos utilizados en la elaboración de alimentos, otorga seguridad al demostrar que cuenta con controles que dar firmeza al compromiso que tiene para que todos los empleados realicen sus actividades sin caer en malas prácticas durante cualquiera de las actividades que desarrolla en la prestación del servicio.</p>
08	ISO 9001 : 2015, Sistemas de Gestión de la Calidad	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo el certificado ISO 9001:2015, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
09	<p>Certificado de cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015, en igualdad laboral y no discriminación</p>	<p>Sus principales ejes son: incorporar la perspectiva de género y no discriminación en los procesos de reclutamiento, selección, movilidad y capacitación; garantizar la igualdad salarial; implementar acciones para prevenir y atender la violencia laboral; y realizar acciones de corresponsabilidad entre la vida laboral, familiar y personal de sus trabajadoras y trabajadores, con igualdad de trato y de oportunidades.</p> <p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada.</p>
10	<p>ISO 14001 : 2015; Sistemas de Gestión Ambiental</p>	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada; el certificado ISO 14001: 2015, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
11	<p>ISO /IEC 37301 : 2021, Sistemas de Gestión del Compliance</p>	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada el certificado ISO /IEC 37301: 2021, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>Dicho documento deberá incluir cuando menos incluir 2 de los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ventas2. Compras3. Alimentos Procesados y Envasados4. Manejo y distribución de frutas y vegetales5. Almacenamiento.
12	<p>NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.</p>	<p>El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en</p>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria y a otros grupos interesados.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
13	Certificado CC/CAV/PROCCA/04	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada del certificado PROTOCOLOS DE REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD EN CONTROL DE COVID 19.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención.11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.

II) 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 de lunes a domingo y días festivos con la plantilla suficiente para cubrir las necesidades en los 12 comedores con cocina y 44 puntos de entrega, debiendo contar además con personal necesario para atender cualquier contingencia u operativo extraordinario durante las 24 horas, los 7 días de la semana.

JJ) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a garantizar que, en caso





de una emergencia sanitaria, acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales

- KK) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a designar un ejecutivo de cuenta para resolver cualquier situación de emergencia respecto al servicio de comedor, mismo que deberá estar disponible las 24 horas de los 7 días de la semana.
- LL) Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el servicio que proporcione, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:
- ✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.
 - ✓ En caso de contingencias deberá contar con cocinas alternas para cubrir cualquier necesidad en la entrega de las raciones alimenticias, principalmente en los Municipios de la zona metropolitana (Cuernavaca, Jiutepec, Temixco, Emiliano Zapata y Xochitepec) y en el lugar que se le solicite dentro del Estado de Morelos, y los límites con los Estados de la periferia territorial.
 - ✓ El prestador del servicio adjudicado, deberá cubrir por cuenta propia el consumo de gas L.P. para la preparación de raciones alimenticias, debiendo presentar calendario de abastecimiento de los tanques estacionarios ubicados en cada cocina con comedor.
 - ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá entregar las raciones alimenticias en los sitios de entrega señalados en el anexo técnico y/o en los sitios de los operativos policiales, que en su oportunidad se le señalen; los alimentos deberán entregarse en empaques ecológicos o biodegradables como lo indica la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con separaciones cuando así se requiera, debiendo tomar las medidas necesarias para que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de consumo y a temperatura adecuada.

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

- 16.3 Estos documentos deberán estar dirigidos al Gobierno del Estado de Morelos, en atención a la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, presentarse en idioma





español, sin tachaduras o enmendaduras, selladas y firmadas en cada una de las hojas, por el representante legal.

16.4 La omisión de alguno de los documentos señalados en el punto 16.2 de las bases será motivo de descalificación, a excepción del indicado en el inciso M) y N) tal y como lo establecen los artículos 40 fracción IV y 42 fracción II de la Ley.

17. PROPUESTA ECONÓMICA.

17.1 El sobre "B" contendrá la oferta económica del licitante la cual se expresará en pesos respecto al servicio que integren su oferta señalada por partida en términos del anexo 1 (ANEXO TÉCNICO), de forma mensual.

17.2 La propuesta económica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado de la licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo, la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.

17.3 El precio unitario deberá de ser fijo, en moneda nacional, por partida y/o concepto específico, señalando descripción, cantidad, precio unitario, subtotal, IVA y total; acorde al Anexo 1 (Anexo técnico) tomando como base el formato que se adjunta a las presentes bases denominado "Formato propuesta económica"

EJEMPLO:

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	RACIONES MÍNIMAS MENSUALES	RACIONES MÁXIMAS MENSUALES	SUBTOTAL MÍNIMO MENSUAL	SUBTOTAL MÁXIMO MENSUAL
01	DESAYUNO	SERVICIO		650	1,100	19,500	33,000		
	COMIDA			800	1,300	24,000	39,000		
	CENA			550	850	16,500	25,500		
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									
TOTAL 2025 (__ MESES)									

Monto total mínimo por año 2025 (/100 M.N.)

Monto total máximo por año 2025 (/100 M.N.)

No.	DESCRIPCIÓN								





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	RACIONES MÍNIMAS MENSUALES	RACIONES MÁXIMAS MENSUALES	SUBTOTAL MÍNIMO MENSUAL	SUBTOTAL MÁXIMO MENSUAL
01	DESAYUNO	SERVICIO		650	1,100	19,500	33,000		
	COMIDA			800	1,300	24,000	39,000		
	CENA			550	850	16,500	25,500		
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									
TOTAL 2026 (12 MESES)									

Monto total mínimo por año 2026 (/100 M.N.)

Monto total máximo por año 2026 (/100 M.N.)

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

17.5 Dentro del sobre "B" u oferta económica se deberá incluir también, la Garantía de Seriedad de la Proposición en términos de lo que establece el artículo 75 fracción I de la Ley, y los numerales 25.1. y 25.2. de las bases.

17.6 Para el caso en que el licitante equivoque la información del sobre rotulado como "A" (Proposición Técnica) y en su caso incluya la proposición económica, será descalificado.

17.7 La omisión del documento señalado en el punto 17.2, 17.3 y 17.5 respecto de la Oferta Económica, será motivo de descalificación tal y como lo establecen los artículos 40 fracción IV de la Ley y 42 fracción II de la Ley.

18. PREFERENCIA EN IGUALDAD DE CONDICIONES.

18.1 En las proposiciones que se presenten en igualdad de condiciones por cuanto a precio, calidad, oportunidad, financiamiento y servicio, se dará preferencia a la persona física con capacidades diferentes o a la empresa que cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento (5%) cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, de conformidad con los artículos 34 párrafo último de la Ley y 9 del Reglamento.

18.2 En las adquisiciones de bienes y contratación de servicios en igualdad de circunstancias a las personas físicas o morales que tengan su domicilio fiscal en el Estado de Morelos y que los insumos, materiales, herramientas o cualquier otro bien necesario para la prestación del servicio, sean producidos o adquiridos en el Estado de Morelos, tendrán un margen de preferencia diferencial de precio de hasta un 6% (seis por ciento) de





conformidad con el artículo 33 de la Ley. Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate, en estos casos se dará preferencia a los licitantes del Estado según lo dispuesto por el artículo 43 de la Ley.

19. VISITAS TÉCNICAS Y/O PRESENTACIÓN DE MUESTRAS.

19.1 La convocante podrá optar por realizar las visitas técnicas que considere necesarias conforme al programa de actos o derivado de la(s) junta(s) de aclaraciones, de los licitantes que hayan comprado bases previa solicitud.

19.2 No se solicitan muestras.

20. JUNTA DE ACLARACIONES.

20.1 La Junta de Aclaraciones se realizará en el lugar, fecha y hora señalada en el punto 6.1., con el objeto de esclarecer las dudas que tuvieron los licitantes con respecto a cualquiera de los aspectos previstos en las bases de licitación. La asistencia a la junta de aclaraciones es optativa para los licitantes y solo podrán solicitar aclaraciones las personas que hayan adquiridos las bases, lo cual deberá acreditarse con copia del comprobante de pago de las mismas, debidamente requisitado conforme al numeral 13.4 de las presentes bases de licitación; en caso contrario se les permitirá su asistencia, sin poder formular preguntas y únicamente como observadores, de conformidad con lo previsto en el artículo 33 del Reglamento de la Ley.

20.2 Con el fin de agilizar la Junta de Aclaraciones, los licitantes deberán de entregar por escrito y en archivo electrónico de WORD sus dudas y/o aclaraciones hasta la fecha y hora límite que será el día 06 de marzo de 2025 a las 09:00 horas, en las oficinas de la convocante en la dirección a que se refiere el punto 2.1. o se podrán enviar vía correo electrónico a la dirección licitaciones@morelos.gob.mx, adjuntando copia del comprobante de pago de las bases, con la debida confirmación del nombre y cargo de la persona que recibe al teléfono (777) 3 292200, (ext. 1282 y 1284), en el entendido que no se dará respuesta a solicitudes de aclaraciones presentadas después de la fecha y hora señaladas. La convocante a su juicio podrá realizar las aclaraciones que estime pertinentes.

20.3 Se levantará la lista de asistencia y se elaborará el acta correspondiente, la que será firmada por los participantes y se les entregará copia de la misma, quedando bajo responsabilidad de los licitantes que no acudieron al acto el conocer los acuerdos tomados y obtener copia del acta que se insertará en el sistema <https://compras.morelos.gob.mx/licitaciones-2025>, a más tardar el siguiente día hábil al acto y los acuerdos pasarán a formar parte del pliego de requisitos de las presentes bases.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

21. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- 21.1 El evento de entrega y apertura de propuestas técnicas y económicas se realizará en el lugar, fecha y hora que se establece en el punto 6.1 de las presentes bases conforme a los artículos 40 fracción III y 42 de la Ley.
- 21.2 El servidor público designado por la convocante, conjuntamente con el jurado a que hace referencia el artículo 41 de la Ley, será el único facultado para aceptar y desechar propuestas en términos de la Ley, el Reglamento y las bases de licitación.
- 21.3 La entrega de las propuestas se hará en un solo acto en dos sobres cerrados y rotulados de acuerdo a las presentes bases, que contendrán por separado la propuesta técnica, sobre "A" y la propuesta económica, sobre "B". En el caso de que no sea posible identificar los sobres que correspondan a cada una de las propuestas señaladas, estos no se abrirán y se desechará su proposición.
- 21.4 Previo a la apertura de la propuesta técnica los licitantes entregarán la documentación para acreditar la personalidad que señala el punto 14.1. de las presentes bases, en el entendido de que la falta de presentación total o parcial de los mismos será motivo de descalificación, en apego a lo dispuesto por el artículo 42 fracción II de la Ley y 28 fracción II y III de su Reglamento. Posteriormente se realizará la apertura del sobre "A" de la propuesta técnica, en la cual se verificará cuantitativamente el cumplimiento de la documentación e información presentada conforme al punto 16.2. de las bases.
- 21.5 El sobre "B" que contienen las ofertas económicas de los licitantes se abrirán después de la apertura de la propuesta técnica y solamente habiendo verificado que cumplan con todos los requisitos señalados en los puntos 17.1., 17.2., 17.3., 17.4., por lo tanto, se verificará que contengan la garantía de seriedad de las proposiciones conforme al punto 17.5, así como esta se presente conforme al requisito solicitado en los numerales 25.1 y 25.2, firmando los licitantes y los servidores públicos presentes las proposiciones económicas aceptadas.
- 21.6 Únicamente las proposiciones que satisfagan cuantitativamente todos los requisitos solicitados en las bases, se calificarán como solventes, técnica y económicamente y, por lo tanto, solo éstas serán objeto de análisis cualitativo.
- 21.7 Las proposiciones no calificadas satisfactoriamente serán devueltas transcurridos los treinta días naturales siguientes a la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación.
- 21.8 Las garantías de sostenimiento de las proposiciones se devolverán en el lapso antes señalado a los licitantes cuyas propuestas técnicas y/o económicas no hayan calificado.
- 21.9 Dos funcionarios públicos que integren el jurado y al menos un licitante, rubricarán todas las propuestas presentadas, las que serán devueltas transcurridos treinta días naturales





contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación, con fundamento en el artículo 80 de la Ley.

21.10 De conformidad a lo que establece el Artículo 42, fracción III, de la Ley, y 34 del Reglamento al finalizar el acto se levantará el acta correspondiente, en la que se hará constar las propuestas técnicas y económicas aceptadas para su posterior análisis cualitativo, de acuerdo a la documentación solicitada únicamente, así como las que hubiesen sido desechadas y las causas que lo motivaron; el acta será firmada por los participantes y se le entregará a cada uno una copia de la misma.

22. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA EVALUAR LAS 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 de fundamento para el Fallo.

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

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

1. Legal. Se hará de conformidad al análisis de la documentación que acredite la existencia y personalidad del participante, de acuerdo al punto 14.1, de las bases.
2. Técnica. Será evaluada mediante el examen de la documentación presentada relativa a los aspectos administrativos a que se refiere el punto 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.

22.3 En caso de existir un solo licitante que cumpla con las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y que oferte por partida, se compararán todas las condiciones ofrecidas con el estudio de mercado lo que determinará si los montos ofertados están dentro de los precios aceptables para la Convocante conforme a la suficiencia presupuestal con que cuente el Área Solicitante.

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





Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

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

23. DEL ACTO DE FALLO

23.1 El fallo de la Licitación pública será comunicado en el lugar, fecha y hora que señala el punto 6.1. de las Bases de acuerdo a lo que establece el Artículo 42 fracción V de la Ley, se levantará el acta correspondiente, será firmada por cada uno de los asistentes que así quisieran hacerlo, a los que se les entregará copia de la misma, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido para efectos de notificación.

23.2 La firma del contrato respectivo entre el Gobierno del Estado y el o los Licitantes adjudicados se llevará a cabo dentro de los diez días hábiles contados a partir de la fecha en que se hubiere notificado al licitante el fallo, por lo que él o los licitantes adjudicados deberán de entregar en un plazo máximo de 1 día hábil posterior a la notificación del Fallo, la siguiente documentación, con la finalidad de realizar por parte de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, el contrato respectivo en tiempo y forma:

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

23.3 Referente a la garantía de cumplimiento del contrato, se deberá entregar a más tardar a la firma del contrato, de acuerdo con lo establecido en el numeral 25.5 de las bases.

24. CAUSAS DE DESECHAMIENTO DE LAS PROPOSICIONES.

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

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

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

25. DE LAS GARANTÍAS LEGALES.

25.1 De acuerdo al artículo 75, fracción I de la Ley las garantías relativas a la Seriedad de las Propositiones económicas deberán de constituirse en pesos por un importe del 5% (cinco por ciento) del monto total máximo de la propuesta económica, incluyendo el impuesto al valor agregado mediante fianza expedida por una Institución Mexicana de Fianzas autorizada a favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos o billete de depósito ante la Tesorería General del Estado, mismo que quedará sujeta la devolución a la autorización y requisición de la autoridad competente, siendo todos en





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

- 25.2 Esta Garantía de Seriedad de las Proposiciones en la licitación pública contemplará una vigencia no menor de 90 días naturales, contados a partir de la fecha de apertura de propuestas; así mismo deberá estar vigente para el desahogo de los actos de apertura, fallo y hasta el momento en que el licitante constituya la garantía de cumplimiento correspondiente y hasta firmado el contrato, y en caso de que se prorroguen los plazos establecidos, su vigencia quedara prorrogada en concordancia con dicho plazo, o podrá contener plazo superior al indicado.
- 25.3 Las garantías de Seriedad de las Proposiciones se devolverán a los licitantes no adjudicados después de treinta días naturales, posteriores a la comunicación del fallo, excepto la garantía presentada por el Licitante adjudicado o adjudicados. Por cuanto hace al billete de depósito ante la Tesorería General del Estado, este quedará sujeto a los tiempos para su devolución que establezca la Tesorería
- 25.4 En caso de que los licitantes que no hayan resultado adjudicados, no soliciten la devolución de las garantías presentadas para el sostenimiento de proposiciones, dentro de un plazo que establece el punto 25.3, dichos documentos pasaran a formar parte del expediente de la licitación en calidad de cancelados.
- 25.5 La garantía relativa al cumplimiento del contrato, deberá constituirse por el licitante adjudicado, mediante fianza expedida por una Institución Mexicana de Fianzas autorizada, en favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, por el 20% (veinte por ciento) del monto máximo total del contrato, la que estará vigente hasta el cumplimiento del contrato respectivo a total satisfacción del Área Solicitante. Debiendo en caso necesario realizar las actualizaciones o endosos respectivos, misma que deberá ser entregada a más tardar a la firma del contrato, como lo señala el Artículo 75, Fracción III, de la Ley.
- 25.6 La garantía de cumplimiento de contrato deberá prever como mínimo las siguientes declaraciones expresas:
- a) Que la fianza se otorga atendiendo a todas las disposiciones pactadas contenidas en el Contrato;
 - b) Que, para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del PODER EJECUTIVO;
 - c) Que la fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del Contrato, así como durante la substanciación de todos los





recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, salvo que las partes se otorguen el finiquito, y;

- d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en, la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, hacer efectivas las fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

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

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

26. DEL CONTRATO.

- 26.1 En términos de lo que establece el artículo 40, fracción XXIX de la Ley, a las bases se adjunta el modelo de contrato (Anexo 3) que se propone celebrar entre el Poder Ejecutivo y el licitante o licitantes que resulten adjudicados.
- 26.2 El Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, celebrará con el licitante ganador un contrato que cumpla con los requisitos del artículo 60 de la Ley, y 59 del Reglamento en el que se deberán establecer el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse en dicha contratación, por ningún motivo se podrá solicitar incremento a los precios consignados en las proposiciones presentadas y deberán ser fijos durante la vigencia del contrato.
- 26.3 Los licitantes proponentes y en su caso el ganador, deberán tramitar todos los documentos relacionados a esta licitación para formalizar el contrato en las oficinas de la convocante señaladas en el punto 2.1.
- 26.4 Como lo establece el artículo 44, 45 y 60 de la Ley, el contrato definitivo se suscribirá con el licitante adjudicado a más tardar diez días hábiles posteriores a la notificación del



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

fallo en las oficinas a que se refiere el punto 2.1., siendo obligación del licitante adjudicado presentarse a formalizarlo.

26.5 El o los licitantes adjudicados, están de acuerdo en que a la suscripción del contrato se establecerá la retención del dos al millar en términos de lo dispuesto por los “Lineamientos para el ejercicio, control, comprobación y transparencia de los recursos recaudados del dos al millar, provenientes del derecho establecido en el artículo 108 de la Ley General de Hacienda del Estado de Morelos”, publicado en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad” número 6013 de fecha 24 de noviembre de 2021.

26.6 En términos de lo que disponen las reglas 2.1.24, y 2.1.28 relativas a la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2025, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 30 de diciembre de 2024, mismas que pueden ser consultadas en la dirección electrónica https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5746354&fecha=30/12/2024#qs.c.tab=0; las cuales en su parte de interés, establecen la siguiente obligación:

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

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

26.7 De conformidad con el Acuerdo ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, en sesión ordinaria del 25 de abril de 2023, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 04 de mayo de 2023, la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social será válida durante el plazo de quince días naturales que el





contribuyente tiene para la formalización de las contrataciones referida en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, asimismo, se establece que el contribuyente deberá acreditar ante el ente público contratante que la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social fue obtenida durante el plazo de quince días naturales que el contribuyente tiene para la forma del contrato correspondiente.

26.8 Aunado a lo establecido en el numeral anterior, en términos de lo que dispone la regla séptima del Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día veintidós de septiembre de dos mil veintidós, concatenado a lo que dispone la regla primera del referido acuerdo, la opinión de cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social, deberán de ser públicas, esto de conformidad con lo que dispone el décimo párrafo del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, mismo que establece que: "para participar como proveedor de los sujetos a que se refiere la Regla Primera de las presentes Reglas, los particulares deberán autorizar al IMSS a hacer público el resultado de la consulta de su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social,....

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

Derivado de lo anterior, al o los participantes que resulten adjudicados en el presente procedimiento de adjudicación, deberán de acreditar haber hecho públicas sus opiniones de cumplimiento con antelación a la fecha de la formalización del contrato o pedido que se derive del presente procedimiento, de lo contrario la formalización del contrato o pedido según sea el caso, no podrá materializarse por causas imputables al participante que resulte adjudicado, lo que se hará del conocimiento a la Secretaría de la Contraloría, de conformidad con el artículo 62 segundo párrafo de la Ley sobre Adquisiciones,





Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; esto para efectos de lo que establece el artículo 100 fracción V, del ordenamiento legal antes señalado.

26.9 El licitante adjudicado que, por causas imputables al mismo, no lleve a cabo la formalización del contrato respectivo en los términos precisados, perderá en beneficio del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos la garantía constituida. En este caso la convocante, procederá a adjudicar el contrato al concursante siguiente, con la debida aceptación de sostenimiento de su oferta, en términos del Artículo 62 de la ley en la materia.

27. DE LAS MODIFICACIONES AL CONTRATO.

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

28. PENA POR INCUMPLIMIENTO

28.1 En caso de incumplimiento a cualquiera de sus obligaciones, el licitante adjudicado se hará acreedor a una pena convencional del 0.3% del valor total de los bienes, arrendamientos o servicios dejados de entregar o prestar sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento contados a partir del día siguiente en que feneció el plazo de entrega de los bienes, el periodo en que debió comenzar el arrendamiento o la fecha en que debieron concluir los servicios contratados, y de acuerdo a lo establecido en el contrato, conforme al oficio número SA/DGCOBS/057/01/2025, girado por la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, pena que deberá ser depositada en las oficinas de la Coordinación de Ingresos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Morelos.

29. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

29.1 De acuerdo a lo establecido por los artículos 77 y 78 fracción IV párrafo quinto de la Ley, se podrán rescindir los contratos y convenios modificatorios correspondientes, en los





casos en que el Licitante adjudicado falte al cumplimiento de los compromisos asumidos formalmente.

- 29.2 En caso de que se rescinda el contrato se procederá en términos del artículo 51, fracción IX de la Ley.
- 29.3 Procederá a rescindir el contrato, cuando concurren causas que afecten el interés general, o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad del servicio originalmente contratado y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría un daño o perjuicio patrimonial al estado, sólo procederá cubrir el importe de manera proporcional al servicio realizado y de los gastos e inversiones no recuperables hechos por el licitante adjudicado, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato que se trate;

30. CONDICIONES DE PAGO Y PRECIO.

- 30.1 Los pagos se realizarán de manera mensual, a mes vencido y a contra entrega de la factura original previa validación de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, dentro de los 15 (quince) días hábiles posteriores correspondiente, previa acreditación de la recepción del servicio realizado y a entera satisfacción de la SECRETARÍA; la factura deberá presentarse desglosando los conceptos del servicio proporcionado, importes, e impuestos; la cual deberá entregarse en las instalaciones de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional, en la Dirección General de Control de Gasto Operativo, ubicadas en Autopista Acapulco-México km 102+900, Colonia Granjas Mérida, Poblado de Acatlipa, Municipio de Temixco Morelos, C.P. 62585.
- 30.2 Los precios pactados en los contratos permanecerán fijos hasta el término del cumplimiento del mismo.

31. DEL ANTICIPO.

- 31.1 En esta licitación no se otorgará anticipo.

CAPITULO QUINTO. - DE LA LICITACIÓN DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.

32. LICITACIÓN DESIERTA

- 32.1 La Convocante en términos del artículo 46 de la Ley procederá a declarar desierta la licitación cuando:





- A) Al término del periodo establecido para la venta de bases, no se haya registrado ningún licitante interesado en participar;
- B) Ningún licitante se presente al acto de presentación de propuestas;
- C) Ninguna de las propuestas presentadas reúna los requisitos de las bases de licitación o;
- D) Los precios no fueren aceptables para la convocante. En tal caso, se incluirá en el dictamen de fallo, los resultados de la investigación realizada para tal determinación.

32.2 En el caso de que la licitación se declare desierta, la convocante procederá conforme a las disposiciones legales aplicables, para lo cual se levantará el acta correspondiente y se procederá conforme a lo que establece el Artículo 46, párrafo segundo de la Ley.

33. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

33.1 Se podrá cancelar una licitación, partidas o conceptos incluidos en estas, por casos fortuitos, fuerza mayor, por circunstancias justificadas que provoquen la extinción de la necesidad para contratar el servicio, que de continuarse con el procedimiento se pudiere ocasionar un daño o perjuicio a la convocante o al erario público estatal, o en su caso, se transfieran los recursos públicos destinados al pago del servicio materia de la licitación.

33.2 En caso de cancelación y conforme al artículo 40 fracción XXIII de la Ley, sólo procederá cubrir el importe de manera proporcional al servicio suministrado o servicio brindado y de los gastos e inversiones no recuperables hechos por los licitantes, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato que se trate.

33.3 Cuando se cancele la licitación, se notificará por escrito a todos los licitantes.

34. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE UNA LICITACIÓN.

34.1 Se podrá suspender una licitación pública en forma temporal por las siguientes razones:

- A) Por instrucción expresa de la Secretaría de la Contraloría, o;
- B) Cuando ocurran irregularidades graves (naturales, físicas o sociales) que no hagan posible continuar con el procedimiento.

34.2 Para estos casos la convocante notificará por escrito a todos los participantes dicha situación. En caso de que la suspensión ocurra cuando las proposiciones se hubieran entregado, éstas quedarán en custodia de la convocante conforme a las recomendaciones que realice la Secretaría de la Contraloría. Si desaparecen las causas que hubiesen motivado la suspensión temporal de una licitación, se reanudará la misma previo aviso a los licitantes que puedan seguir participando en la etapa del proceso en la cual se encuentre la suspensión.





CAPITULO SEXTO. - SANCIONES.

35. SANCIONES.

35.1 La Secretaría de la Contraloría del Estado podrá aplicar las siguientes sanciones previstas en el artículo 98 de la Ley; a los participantes que se hagan acreedores, dependiendo la etapa de la licitación.

35.2 Se harán efectivas las fianzas relativas al sostenimiento de proposiciones cuando:

- a) Los participantes no sostengan sus proposiciones, o se retiren del acto de presentación y apertura de proposiciones sin que previamente hayan sido descalificados;
- b) El licitante adjudicado que retire sus proposiciones después de la comunicación del fallo;
- c) El licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento correspondiente en la fecha convenida o;
- d) El participante adjudicado que no firme el contrato o convenio correspondiente en el tiempo estipulado.

35.3 Se harán efectivas las fianzas relativas al cumplimiento del contrato o convenio, en términos de la Ley, cuando se presente cualquiera de los casos siguientes:

- a) Cuando el servicio no haya sido entregado en el tiempo convenido;
- b) Cuando el licitante adjudicado deje de cumplir con cualquier requisito estipulado en las presentes bases y/o el contrato;
- c) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda a los licitantes, para corregir las causas de los rechazos que, en su caso, se efectúen y no hayan sido corregidas a satisfacción del área solicitante o;
- d) Por incumplimiento a las obligaciones adquiridas en el pedido o contrato celebrado.

36. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.

36.1 En los términos que establece el artículo 105 del capítulo II de la Ley, los Licitantes podrán inconformarse ante la Secretaría de la Contraloría, por actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto de la





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Ley. El domicilio de la Secretaría de la Contraloría del Estado es: calle Leyva Número 11, Edificio Mina, colonia Centro, Cuernavaca, Morelos, C.P. 62000.

36.2 Las inconformidades se presentarán por escrito, en donde el promovente deberá manifestar, bajo protesta de decir verdad, los hechos que le consten relativos al acto o actos que aduce son irregulares y acompañar la documentación que sustente su petición, dentro de los 10 días hábiles siguientes en que surja el acto motivo de la reclamación, conforme a las hipótesis señaladas en el artículo 105 de la Ley.

36.3 Las controversias que se susciten con motivo de la contratación del servicio objeto de esta licitación, se resolverán con apego a lo previsto en las disposiciones de carácter legal aplicables, por lo que toda estipulación contractual en contrario no surtirá efecto legal alguno.

36.4 La declaración de hechos falsos se sancionará conforme a las disposiciones legales aplicables.

36.5

Cuernavaca, Morelos, a 26 de febrero de 2025.

LA CONVOCANTE

C. MYRYAM BALBUENA BAZALDUA

DIRECTORA GENERAL DE CONTRATACIONES DE BIENES Y SERVICIOS
DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.

DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES
DE BIENES Y SERVICIOS



ANEXO 1

ANEXO TÉCNICO

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

CONTRATACIÓN ABIERTA MULTIANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR, SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS Y ENTREGA EN SITIO PARA PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA.

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana (SSyPC), derivado de la naturaleza de sus funciones, así como a la operatividad que requiere ejercer el personal que la integra en uso las atribuciones conferidas, requiere del servicio de comedor, de acuerdo con las siguientes características:

MENU PATRÓN		
SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJES EN COCIDO
DESAYUNO:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	250 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 80 grs. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 30 grs. Antojitos 3 piezas Tacos 4 piezas (Incluye complementos 80 grs., crema, queso, salsa, lechuga, en los platillos que apliquen)
	Frijoles según menú	125grs.
	Tortilla o pan blanco según menú	125grs.
	Pan de dulce o Pan tostado Fruta de temporada	1 pza. 2 pzas. 150 grs.
COMIDA:	Sopa	250 ml.
	Sopa seca	100 grs.
	Frijoles	125 grs.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	Plato fuerte	Cerdo sin hueso 100 grs. Cerdo con hueso 150 grs. Pechuga sin hueso 100 grs. Pierna y muslo 170 grs. Maciza 100 grs. Res con hueso 130 grs. Menudo de res 130 grs.
	Guarnición	Verduras 100 grs. (Calabaza, zanahoria, pepino, chayote, ejote, col blanca, nopal, papa, espinaca, berros, apio y lechuga)
	Postre según menú	1 pza.
	Bebida	500 ml.
	Tortilla	125 grs.
CENA:	Bebida caliente (té, café o atole de sabor) según menú	250 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 80 grs. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 30 grs. Antojitos 3 piezas Tacos 4 piezas (Incluye complementos 80 grs., crema, queso, salsa, lechuga, en los platillos que apliquen)
	Frijoles según menú	125 grs.
	Tortilla o pan blanco según menú	125 grs.
	Pan dulce o Pan tostado	1 pza. 2 pzas.

El prestador del servicio adjudicado deberá presentar 30 días de menú, para un programa semanal de: desayuno, comida y cena, elaborado por un Nutriólogo titulado o con carrera a fin, en el que deberá considerar raciones suficientes y con el contenido calórico equilibrado, estableciendo cantidades, unidad de medida, energía kcal, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, por porción. El cuál deberá presentarse en hoja membretada conteniendo la firma autógrafa y número de cédula profesional del nutriólogo titulado o con carrera a fin, del prestador del servicio adjudicado.





MENÚ CICLICO DE 30 DIAS

DESAYUNO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	OMELETTE DE VERDURAS SALTEADAS	QUESO ASADO EN SALSA VERDE	HUEVO EN SALSA ROJA	CHILAQUILES VERDES CON POLLO	MACHACA CON HUEVO
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES GUIADOS
SALSA	SALSA ROJA	N/A	N/A	CREMA Y QUESO	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	PAN BLANCO	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
BEBIDA CALIENTE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	CHICHARRÓN EN SALSA VERDE	HUEVOS MOTULEÑOS	ENFRIJOLADAS MIXTAS QUESO Y POLLO (4 PZAS)	TINGA DE RES	HUEVO EN SALSA PASILLA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUIADOS	N/A	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES GUIADOS
SALSA	N/A	SALSA ROJA CHILE ARBOL	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	BURRITOS DE POLLO A LA MEXICANA	ENMOLADAS DE QUESO (4 PZAS)	HUEVO CON TOCINO	MOLLETES CON JAMÓN	OMELETTE DE VERDURAS





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES REFritos	VERDURAS AL VAPOR	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA	SALSA VERDE	N/A	SALSA ROJA CHILE DE ARBOL	PICO DE GALLO	SALSA VERDE
PAN BLANCO O TORTILLA	N/A	PAN BLANCO	TORTILLA	N/A	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
BEBIDA CALIENTE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	SINCRONIZADAS DE JAMÓN Y QUESO	HUEVOS A LA MEXICANA	CHICHARRÓN EN SALSA ROJA	MACHACA CON HUEVO	ENFRIJOLADAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUIADOS
SALSA	PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	N/A	TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	HUEVO CON EJOTES	CHILAQUILES VERDES CON POLLO	MOLLETES	ENCHILADAS POTOSINAS	HUEVO EN SALSA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES GUIADOS	N/A	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos
SALSA	SALSA VERDE	N/A	SALSA VERDE	N/A	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	PAN BLANCO	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DESAYUNO	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA
	26	27	28	29	30
BEBIDA CALIENTE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	OMELETTE DE CHAMPIÑONES	ENMOLADAS DE QUESO	CHICHARRÓN EN SALSA VERDE NOPALES	CHILAQUILES ROJOS CON POLLO	HUEVO CON NOPALES EN SALSA PASILLA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	TORTILLAS	PAN BLANCO	TORTILLAS	PAN BLANCO	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

COMIDA	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
AGUA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE NARANJA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE NARANJA
SOPA	SOPA DE PAPA CON PORO	CONSOME DE CAMARÓN	SOPA DE LETRA	CREMA DE ZANAHORIA	TRES TACOS DORADOS (PAPA, POLLO O REQUESÓN)
SOPA 1	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON CHICHAROS	N/A	N/A
PLATO FUERTE	MOLE RANCHERO (CON PUERCO Y/O RES)	PESCADO EMPANIZADO	CARNE ENCHILADA (CON PUERCO Y/O RES)	ALBONDIGAS (CON PUERCO Y/O RES)	POZOLE BLANCO
GUARNICION	ENSALADA DE LECHUGA CON ZANAHORIA	ENSALADA DE JICAMA CON BETABEL	ENSALADA DE NOPALES	CRUTONES	LECHUGA, CEBOLLA, RABANOS Y LIMÓN
FRIJOLES	FRIJOLES REFritos	N/A	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	N/A
SALSA	N/A	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA DE CHILE DE ARBOL	N/A
POSTRE	GELATINA DE LIMÓN	FLAN	FRUTA DE MANO	VOLTEADO DE PIÑA	DURAZNOS EN ALMIBAR
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TELERA	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

COMIDA	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
AGUA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE PIÑA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE LIMÓN
SOPA	LENTEJAS	CONSOME DE POLLO	SOPA DE VERDURAS	ARROZ ROJO	SOPA JULIANA
SOPA 1	PASTA A LA CREMA	ARROZ ROJO	ESPAGUETI BLANCO	N/A	ARROZ
PLATO FUERTE	PECHUGA EMPANIZADA	ALAMBRE DE RES	CHULETA AHUMADA	TACOS ACORAZADOS 4 PZAS. (PAPAS CON RAJAS, CHICHARRON EN SALSA VERDE, HUEVO DURO, TINGA)	CEVICHE DE PESCADO
GUARNICION	VERDURAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE NOPALES	VERDURAS AL VAPOR
FRIJOLE	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE REFritos
SALSA	SALSA CHIPOTLE	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	N/A
POSTRE	GELATINA DE NARANJA	MACEDONIA DE FRUTAS	CARLOTA DE LIMÓN	VOLTEADO DE PIÑA	FLAN
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	GALLETAS SALADAS

COMIDA	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
AGUA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE LIMÓN
SOPA	CODITO AL BURRO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	TACOS DORADOS 4 PZAS. (PAPA, POLLO)	SOPA AZTECA
SOPA 1	ARROZ ROJO	ESPAGUETI	ARROZ	N/A	ARROZ ROJO
PLATO FUERTE	CLEMOLE DE RES	TORTITAS DE POLLO EN SALSA VERDE	ALAMBRE DE RES	POZOLE BLANCO	BISTEC DE RES A LA MEXICANA





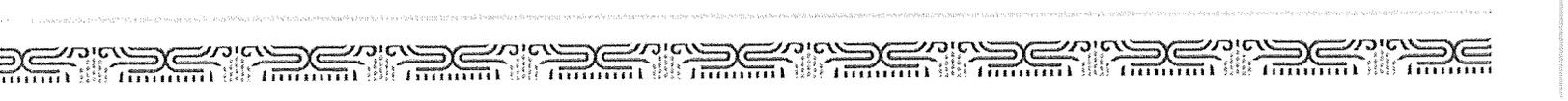
ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

GUARNICION	ENSALADA DE NOPAL	PURE DE PAPA	VERDURAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA	ENSALADA DE NOPALES	VERDURAS SALTEADAS
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS
SALSA	N/A	N/A	SALSA TAQUERA	SALSA VERDE	SALSA TAQUERA
POSTRE	ATE	FRESAS CON CREMA	GELATINA DE FRESA	ARROZ CON LECHE	PLATANOS CON CREMA
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS

COMIDA	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
AGUA	AGUA DE MELÓN	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE NARANJA	AGUA DE MELÓN
SOPA	SOPA JULIANA	SOPA CAMPESINA	N/A	SOPA DE PASTA	LENTEJAS
SOPA I	ARROZ BLANCO CON ELOTE	ARROZ BLANCO	SOPA DE ESPAGUETI	N/A	N/A
PLATO FUERTE	CERDO CON VERDOLAGAS EN SALSA VERDE	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE RES (2 PIEZAS)	TORTITAS DE POLLO EN SALSA VERDE	TACO ACORAZADO 4 PZAS. (MOLE, RAJAS CON CREMA, HUEVO DURO)
GUARNICION	N/A	VERDURAS AL VAPOR	PAPAS A LA FRANCESA	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE NOPALES
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A	SALSA TAQUERA
POSTRE	MACEDONIA DE FRUTAS	CARLOTA DE LIMÓN	GELATINA DE UVA	DURAZNOS EN ALMIBAR	ATE
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	N/A

COMIDA	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
AGUA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE PIÑA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE NARANJA





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SOPA	N/A	SOPA JULIANA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA	CONSOME DE POLLO
SOPA 1	ESPAGUETI ROJO	TORNILLO AL BURRO	ARROZ BLANCO CON GRANOS DE ELOTE	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
PLATO FUERTE	PICADILLO	CERDO EN SALSA GUAJILLO CON NOPALES	PECHUGA EMPANIZADA	CROQUETAS DE ATÚN	MOLE VERDE CON POLLO
GUARNICION	PURE DE PAPA	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y RABANOS	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y RABANOS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS
SALSA	SALSA ROJA CON CHILE MORITA	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A
POSTRE	FRESAS CON CREMA	FLAN	GELATINA DE NARANJA	VOLTEADO DE PIÑA	CARLOTA DE LIMÓN
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

COMIDA	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
AGUA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE LIMÓN
SOPA	SOPA DE VERDURAS	ARROZ ROJO CON CHICHAROS	SOPA DE LENTEJAS	CONSOME DE GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA
SOPA 1	ARROZ BLANCO CON ELOTE	N/A	N/A	ESPAGUETI A LA CREMA	ARROZ ROJO
PLATO FUERTE	ALBONDIGAS EN CHIPOTLE	TORTITAS DE PAPA	ENTOMATADO DE POLLO	CHULETA AHUMADA (PZA)	BISTEC A LA MEXICANA CON PAPAS
GUARNICION	CALABAZAS SAUTE	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE JITOMATE CON LECHUGA	CRUTONES
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	N/A	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	SALSA VERDE
POSTRE	ATE	DURAZNOS EN ALMIBAR	GELATINA DE UVA	MACEDONIA DE FRUTAS	PLATANOS CON CREMA
TORTILLAS, TOSTADAS O	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

GALLETAS SALADAS					
------------------	--	--	--	--	--

CENA	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
ATOLE, CAFÉ O TE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	TACOS DORADOS DE POLLO (4 PZAS)	TOSTADAS DE TINGAS	SABDWICH DE JAMÓN Y QUESO	HUEVO CON JAMÓN	ENFRIJOLADAS
GUARNICION	CREMA, QUESO Y LECHUGA	CREMA, QUESO Y LECHUGA	N/A	N/A	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUIADOS
SALSA/CHILES	SALSA VERDE	SALSA ROJA	CHILES EN VINAGRES	SALSA ROJA	SALSA MORITA
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	N/A	GALLETAS SALADAS	TORTILLA	PAN BLANCO
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
ATOLE, CAFÉ O TE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	HOJALDRA DE MOLE	HOT DOG (2 PZAS)	CERDO AL PASTOR	TORTAS DE JAMÓN CON QUESO BLANCO 2 PZAS.	HUEVO CON SALCHICHA
GUARNICION	N/A	PICO DE GALLO	N/A	N/A	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	N/A	FRIJOLES GUIADOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS
SALSA/CHILES	SALSA VERDE	CHILES EN VINAGRE	SALSA VERDE	CHILES EN VINAGRE	SALSA VERDE
PAN BLANCO O TOSTADAS	TORTILLA	N/A	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO			

CENA	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
ATOLE, CAFÉ O TE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PLATO FUERTE	QUESADILLAS CON RAJAS	GRINGAS	ENCHILADAS VERDES CON POLLO	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO 2 PZAS.	TACOS DORADOS DE POLLO
GUARNICION	N/A	N/A	N/A	VERDURAS AL VAPOR	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos C/QUESO	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES REFritos
SALSA/CHILES	SALSA VERDE	SALSA VERDE	SALSA ROJA	CHILES EN VINAGRE	CHILES EN VINAGRE
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	N/A	N/A	N/A	PAN BLANCO
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
ATOLE, CAFÉ O TE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	TORTAS DE ESPINACA	TACOS DORADOS DE RES (4 PZAS)	CARNE DE CERDO AL PASTOR	HOT DOGS	SINCRONIZADAS DE JAMÓN CON QUESO
GUARNICION	N/A	CREMA, QUESO Y LECHUGA	CILANTRO, CEBOLLA Y LIMÓN	N/A	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES GUISADOS	N/A	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES GUISADOS
SALSA/CHILES	SALSA ROJA	SALSA ROJA DE CHILE MORITA	SALSA VERDE	SALSA ROJA CON CHILE MORITA	PICO DE GALLO
PAN BLANCO O TOSTADAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
ATOLE, CAFÉ O TE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	HOJALDRA DE MOLE 2 PZAS	FAJITAS MIXTAS	TACOS DARADOS DE PAPA 4 PZAS	MOLLETES	GRINGAS
GUARNICION	N/A	N/A	CREMA, QUESO LECHUGA	PICO DE GALLO	N/A





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUISADOS	N/A	N/A	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA/CHILES	N/A	SALSA MORITA	N/A	N/A	SALSA ROJA
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	PAN BLANCO	SALSA VERDE	N/A	TORTILLA
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO				

CENA	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
ATOLE, CAFÉ O TÉ	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	DOS TORTAS DE PIERNA	PASTEL AZTECA	TACOS DORADOS DE POLLO (4 PZAS)	TINGA DE POLLO	SINCRONIZADAS DE JAMÓN CON QUESO
GUARNICION	N/A	N/A	CREMA, QUESO Y LECHUGA	N/A	ACELGAS AL VAPOR
FRIJOLES	N/A	FRIJOLES REFritos	N/A	FRIJOLES GUISADOS	N/A
SALSA/CHILES	CHILES EN VINAGRE	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	CHIPOTLES ADOBADOS
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	PAN BLANCO	N/A	TOSTADAS	GALLETAS SALADAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

Condiciones para la preparación de los alimentos

- El agua de sabor deberá ser de fruta natural de temporada (endulzada con azúcar).
- El café debe ser sin azúcar y proporcionar los endulzantes.
- La carne que se utilice para preparar los alimentos deberá ser carne fresca.
- Las ensaladas deberán ser variadas, considerando algún aderezo o limón.
- Los productos lácteos y embutidos deberán ser de marcas reconocidas y calidad probada.
- Los postres podrán variar entre gelatinas, flanes, volteado de piña, arroz con leche, durazno y piña en almíbar, fruta de mano, ate, etcétera.
- Evitar en la medida de lo posible, el exceso de grasa y condimentos.
- Evitar el uso de pures industrializados en la preparación de los alimentos.
- Utilizar exclusivamente agua de garrafón para la preparación de alimentos.
- El menú que se apruebe para cada semana deberá ser el mismo para todos los comedores.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- Revisar el menú al inicio del contrato y de ser necesario, realizar algún cambio sin afectar los complementos iniciales de lo que consta la ración.
- Adecuar lo que establece el menú conforme a la región sin cambio de proteína.

Las raciones mínimas y máximas corresponden a las cantidades requeridas.

Partida	Descripción	Unidad de medida	Cantidades diarias	
			Mínima	Máxima
01	Contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio, para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	Ración	2,000	3,250

Ración	Cantidades mínimas diarias	Cantidades mínimas mensuales	Cantidades máximas diarias	Cantidades máximas mensuales
Desayuno	650	19,500	1,100	33,000
Comida	800	24,000	1,300	39,000
Cena	550	16,500	850	25,500
	2,000	60,000	3,250	97,500

La SSyPC, proporcionará los espacios para que el prestador del servicio adjudicado prepare, sirva y entregue las raciones en los comedores y puntos establecidos.

El prestador del servicio adjudicado deberá:

- ✓ Adecuar y mejorar las instalaciones proporcionadas por la SSyPC de acuerdo con las necesidades de operación; y en caso de desastres producidos por fenómenos naturales y/o emergencias sanitarias, realizar la instalación de cocinas y comedores alternos, asegurando tenerlas en buenas condiciones permanentemente.
- ✓ Contar con el mobiliario y comedores en óptimas condiciones en las instalaciones de: Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad (Alpuyeca, Tepalcingo y Tres Marías), Torre Morelos, C-5, Zona Nororiente (Cuautla),





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Zona Oriente (Amayuca), Zona Sur Poniente (Galeana), Zona Centro Norte (La Joya), Ayudantía del C. Gobernador, Secretariado Ejecutivo, Torre Lomas.

- ✓ Contar en cada comedor con equipo de uso industrial donde y cuando se necesite, tal como congeladores, refrigeradores, estufas, licuadoras, hornos de microondas, batidoras, vajillas, cristalería, charolas, loza y cubiertos suficientes considerando la reposición de los utensilios de manera mensual por el deterioro, merma, mal estado y faltante.
- ✓ Las instalaciones donde se preparen las raciones, deberán fumigarse una vez al mes bajo la supervisión del área requirente, quien deberá estar presente cuando se lleven a cabo dichas fumigaciones, para lo cual entregará un calendario, mismo que será validado y autorizado por el titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.
- ✓ Entregar a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx, análisis clínico del personal del prestador del servicio (Cultivo de uñas y manos, Exudado Faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, lecho ungüeoal, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.
- ✓ Se requiere desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.
- ✓ Entregar al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx análisis bacteriológico del agua que se utiliza para la elaboración de los alimentos, que cumplan con los límites permisibles (organismos coliformes totales, coliformes fecales y cloro residual libre), establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá contratar una póliza de seguro por responsabilidad civil por la cantidad de \$5,000,000.00 (Cinco millones de pesos



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

00/100 M.N.) que garanticen con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, la responsabilidad civil por envenenamiento, intoxicación o cualquier daño a la salud provocado por el consumo de alimentos y bebidas preparadas por el prestador del servicio adjudicado hasta su punto de entrega.

- ✓ Currículum vitae mediante el cual se acredite experiencia de un año, del personal relacionado con la supervisión de la elaboración y entrega de alimentos; elaboración de menús, recetas, y/o manejo de personal en comedores, respectivamente.

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante currículum vitae
1	Gerente	Un año de experiencia
1	Nutriólogo	Un año de experiencia
4	Supervisores	Un año de experiencia
4	Almacenistas	Un año de experiencia
14	Cocineros	Un año de experiencia
1	Ejecutivo de cuenta	N/A

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

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo
1	Gerente	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).</p> <ul style="list-style-type: none">• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Atención al comensal, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y





		Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.

- A) Atendiendo a los distintos puntos de entrega, el licitante deberá acreditar con original o copia certificada y copia simple para su cotejo de facturas o contrato de arrendamiento de al menos ocho unidades vehiculares de modelos no mayor a diez años que se encuentre en condiciones mecánicas óptimas y de uso exclusivo para la transportación de los alimentos en los sitios de entrega solicitados por la SSyPC, para atender los servicios solicitados en el presente contrato.





- B) Acreditar su experiencia mediante la presentación de al menos un contrato, pudiendo ser de los últimos 3 años, con el que se demuestre que ha proporcionado alimentos iguales o similares a los que se solicitan en el presente procedimiento, así como experiencia en la logística para la entrega de alimentos, asegurando el tiempo de entrega a los diferentes puntos sin afectar la operatividad ni la calidad, tanto en la presentación como en las condiciones óptimas para su consumo; para tal efecto el licitante deberá incluir dentro de su propuesta técnica, copia simple y original o copia certificada para cotejo, de contratos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante.

El prestador del servicio adjudicado deberá cumplir con las siguientes normas y/o certificados, con la finalidad de contar con la calidad en el servicio:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	NMX-F-605-NORMEX-2018	<p>Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"</p> <p>Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano.</p> <p>Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.</p>
02	NOM-251-SSA1-2009	<p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <p>1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en</p>



		<p>un comedor operado actualmente por el prestador del servicio:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mesofílicos aerobios• E. Coli• Salmonella• Staphylococcus aureus <p>2.- Auditoría Sanitaria de sus instalaciones operativas y un comedor operado actualmente por el prestador del servicio, en cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones operativas y el comedor que acredita cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana mencionada.</p> <p>3.- Resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 6 superficies inertes realizados al equipo y 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.</p> <p>4.- Resultados de los análisis del agua de la llave y filtro, que cumplan con los límites permisibles, establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y en la NOM-201-SSA1-2015.</p> <p>5.- Resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A. C. (E.M.A.), a la totalidad de la plantilla de personal solicitada en las presentes bases, mismos que deberán incluir al menos los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none">• Exudado faríngeo.• Coproparasitoscópico en serie de tres.• Coprocultivo.• Química sanguínea de 12 elementos.• Reacciones febriles.• Biometría hemática.• Lecho ungüéal.• Cultivo de uñas y manos.
--	--	--





		<p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:</p> <p>“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido</p> <p>Deberá presentar copia simple y original y/o copia certificada para cotejo de su Certificado NOM-251-SSA1-2009, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación, la cual deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto- Tolerancia y métodos de verificación.• NOM-051-SCFI-SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas – Información comercial y sanitaria.• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.• NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
03	ISO 22000:2018	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, y además copia simple y original o copia certificada para cotejo que acredite el cumplimiento de la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
04	ISO 28001:2007	<p>Seguridad de la cadena de suministro</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, de conformidad con el ISO 28001:2007, y de la Norma NMX-W-188-SCFI-2021, correspondiente a sus instalaciones operativas, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad E.M.A., como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro; el alcance del certificado otorgado al prestador del servicio adjudicado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo de Certificación.</p>
05	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL	<p>Presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol de los cárnicos (res, cerdo y pollo), en los cuales se indiquen que se encuentran libres de dicha sustancia, expedidos a nombre del prestador del servicio o del establecimiento T.I.F. de donde proceden los</p>





		<p>cárnicos. Los análisis deberán ser realizados por un Laboratorio acreditado en la rama de sanidad agropecuaria, acreditado ante la E.M.A. y que cuenten con una antigüedad de haberse realizado no mayor a tres meses a la presentación y apertura de propuestas, anexando copia legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del laboratorio de sanidad agropecuaria.</p> <p>Así mismo, se debe incluir original y/o copia certificada de la certificación Tipo Inspección Federal (T.I.F.), a nombre de su proveedor T.I.F., vigente y correspondiente al domicilio de sus instalaciones operativas, expedida por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).</p> <p>Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos T.I.F., publicado por el SENASICA para comprobar que la certificación de su establecimiento y de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores de productos cárnicos y embutidos se encuentran vigentes.</p>
06	ISO 45001:2018	<p>NMX-SAST-45001-IMNC-2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>El prestador del servicio adjudicado debe ser responsable de la seguridad y salud en el trabajo de sus empleados, y de las otras personas que puedan verse afectadas por las actividades que realizan. Dicha responsabilidad incluye la promoción y la protección de la salud, ya sea física o mental</p> <p>Garantizando la disminución del número de accidentes laborales y enfermedades profesionales gracias a la gestión de los riesgos identificados mediante una planificación preventiva. Esto beneficia la correcta prestación del servicio de alimentación, al evitar los riesgos laborales de cada empleado que es puesto a disposición en cada comedor, por lo que considerando las</p>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>habilidades que ellos desarrollan, tiene un efecto en la eficacia y eficiencia en la prestación del servicio., para lo cual deberá presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo del certificado que demuestre el cumplimiento de la NMX-SAST-45001-IMNC-2018, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
07	ISO 37001:2016	<p>Sistema de Gestión Antisoborno-Anti-Bribery Management Systems</p> <p>Para Garantizar que cuenta con una serie de medidas que mejoran su capacidad de prevención, detección y tratamiento del riesgo de soborno, garantizando su compromiso dentro de sus propias operaciones, además de aquellas que realiza con sus clientes o usuarios en toda su cadena de valor, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de su Certificado ISO 37001:2016, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>Con ello, se evita el riesgo de soborno por tráfico de insumos, reducción de su calidad en la adquisición o de aquellos utilizados en la elaboración de alimentos, otorga seguridad al demostrar que cuenta con controles que dar firmeza al compromiso que tiene para que todos los empleados realicen sus actividades sin caer en malas prácticas durante cualquiera de las actividades que desarrolla en la prestación del servicio.</p>





08	ISO 9001: 2015, Sistemas de Gestión de la Calidad	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo el certificado ISO 9001:2015, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
09	Certificado de cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015, en igualdad laboral y no discriminación	<p>Sus principales ejes son: incorporar la perspectiva de género y no discriminación en los procesos de reclutamiento, selección, movilidad y capacitación; garantizar la igualdad salarial; implementar acciones para prevenir y atender la violencia laboral; y realizar acciones de corresponsabilidad entre la vida laboral, familiar y personal de sus trabajadoras y trabajadores, con igualdad de trato y de oportunidades.</p> <p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada.</p>
10	ISO 14001: 2015; Sistemas de Gestión Ambiental	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada; el certificado ISO 14001: 2015, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

11	ISO /IEC 37301: 2021, Sistemas de Gestión del Compliance	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada el certificado ISO /IEC 37301: 2021, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>Dicho documento deberá incluir cuando menos incluir 2 de los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ventas2. Compras3. Alimentos Procesados y Envasados4. Manejo y distribución de frutas y vegetales5. Almacenamiento.
12	NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.	<p>El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria y a otros grupos interesados.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

13	Certificado CC/CAV/PROCCAV/04	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada del certificado PROTOCOLOS DE REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD EN CONTROL DE COVID 19.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención.11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.
----	----------------------------------	--

A) Deberá contar de lunes a domingo y días festivos con la plantilla suficiente para cubrir las necesidades en los 12 comedores con cocina y 44 puntos de entrega, debiendo contar



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

además con personal necesario para atender cualquier contingencia u operativo extraordinario durante las 24 horas, los 7 días de la semana.

B) Deberá garantizar que, en caso de una emergencia sanitaria, acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.

- ✓ Durante la vigencia del contrato, el prestador del servicio adjudicado deberá designar un ejecutivo de cuenta para resolver cualquier situación de emergencia respecto al servicio de comedor, mismo que deberá estar disponible las 24 horas de los 7 días de la semana.

El servicio de comedor deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- ✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.
- ✓ En caso de contingencias deberá contar con cocinas alternas para cubrir cualquier necesidad en la entrega de las raciones alimenticias, principalmente en los Municipios de la zona metropolitana (Cuernavaca, Jiutepec, Temixco, Emiliano Zapata y Xochitepec) y en el lugar que se le solicite dentro del Estado de Morelos, y los límites con los Estados de la periferia territorial.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá cubrir por cuenta propia el consumo de gas L.P. para la preparación de raciones alimenticias, debiendo presentar calendario de abastecimiento de los tanques estacionarios ubicados en cada cocina con comedor.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá entregar las raciones alimenticias en los sitios de entrega señalados en el presente anexo técnico y/o en los sitios de los operativos policiales, que en su oportunidad se le señalen; los alimentos deberán entregarse en empaques ecológicos o biodegradables como lo indica la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con separaciones cuando así se requiera, debiendo tomar las medidas necesarias para que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de consumo y a temperatura adecuada.

El prestador del servicio adjudicado realizará la entrega de los alimentos en los puntos establecidos dentro de los siguientes horarios:

Desayuno: de 7:30 a 9:30 horas.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Comida: de 13:00 a 15:00 horas.

Cena: de 19:00 a 20:30 horas.

Horarios para consumo de alimentos dentro de los comedores:

Desayuno: de 8:00 a 10:00 horas.

Comida: de 14:00 a 16:00 horas.

Cena: de 19:00 a 21:00 horas.

Por lo que respecta a los horarios de Desayuno, Comida y Cena de la Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad, podrá variar dependiendo de los cursos de capacitación y la programación de los mismos, para la cual la SSyPC deberá enviar al prestador de servicio la programación con 24 horas de anticipación.

Para determinar el número de raciones que se servirán diariamente, la Dirección General de Control de Gasto Operativo notificará el día viernes de cada semana a la empresa, el número de raciones que deberán entregarse correspondientes a la semana siguiente. Así mismo, personal de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, verificará periódicamente que los alimentos cumplan con las características y gramajes ofrecidos por el prestador del servicio adjudicado, en el entendido de que no será aceptado ningún producto si hubiere diferencias en calidad y cantidad.

En caso de existir alguna modificación (aumentos y/o disminuciones) en la programación de raciones, se informará por correo electrónico o vía telefónica al prestador del servicio con un mínimo de 12 horas de anticipación.

Las raciones proporcionadas durante la prestación del servicio, deberán estar validadas por un nutriólogo (a) con un nivel profesional de licenciatura en nutrición debidamente acreditado, quien deberá considerar que el contenido calórico esté equilibrado y de acuerdo al desgaste físico que realiza el personal de la SSyPC.

Las raciones requeridas durante los operativos emergentes, preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, baguette o cualquier otro similar, considerando 2 piezas





de cualquiera que sea la opción), fruta que genere poco o nada de residuos, como manzana o pera, postre y 2 bebidas embotelladas (agua).

Tratándose de operativos extraordinarios, la Dirección General de Control de Gasto Operativo, podrá realizar la solicitud vía telefónica de las raciones de: Desayuno, Comida y/o Cena al prestador del servicio adjudicado con dos horas previas a la hora en que sea necesaria la entrega de las mismas.

El prestador del servicio adjudicado deberá retirar diariamente, la basura que se genere tanto en los comedores como en los puntos establecidos, lo que, en caso de generar un costo adicional, este será cubierto por el prestador del servicio adjudicado; así mismo, mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de la entrega de cada tipo de ración (desayuno, comida y cena).

De forma mensual el prestador del servicio adjudicado y la Dirección General de Control de Gasto Operativo, realizarán una conciliación de las cantidades de raciones servidas, lo que servirá de base para emitir la factura correspondiente. En caso de que existan discrepancias, se tomará como base los requerimientos realizados (programaciones semanales) o las listas de ingreso al comedor que para tal fin lleve a cabo la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

El prestador del servicio adjudicado otorgará el servicio en las áreas y al personal que se encuentre autorizado, lo cual deberá validarse por parte de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, podrá emitir un reporte evaluando la calidad de las raciones otorgadas. En caso de que se detecten anomalías o incumplimiento de lo establecido, será motivo de rescisión del contrato.

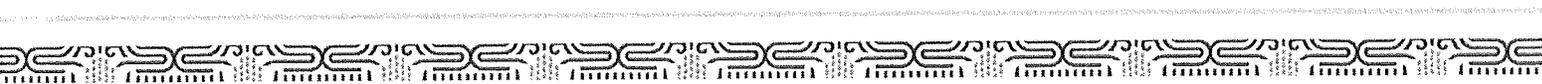
El prestador del servicio adjudicado deberá diariamente, recabar una muestra de las raciones servidas y resguardarla por un periodo de 72 horas. En caso de ser necesario o a petición de la SSyPC, estas deberán ser enviadas al laboratorio que la SSyPC elija para el análisis bacteriológico correspondiente, y los resultados deberán ser entregados a la SSyPC. Los costos que se generen para tal acción deberán ser cubiertos por el prestador del servicio.





Se requiere que la prestación del servicio se brinde en los siguientes sitios: donde se ubican los comedores y en los puntos de entrega que a continuación se indican, los que podrán modificarse de acuerdo a las necesidades operativas de la SSyPC, asimismo el prestador del servicio adjudicado deberá proporcionar el mobiliario (mesas y sillas) de acuerdo a lo siguiente:

No.	COMEDORES CON COCINA	UBICACIÓN	SERVICIO QUE PRESTA	NUMERO DE MESAS Y SILLAS
1	Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad Pública con Sede en Alpuyecá	Km. 00.4+500, Carretera Federal Grutas Alpuyecá, Colonia Cuaxcomac, C.P. 62790, Municipio de Xochitepec, Morelos.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	15 mesas, 120 sillas
2	Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad Pública con Sede en Tepalcingo	Entre las calles Ciprés y Camino de Herradura Tenango, Col. Tulipanes, C.P. 62920, Tepalcingo Morelos.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	6 mesas, 48 sillas
3	Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad Pública con Sede en Tres Marías	Km. 47 Carretera Federal México-Cuernavaca, C.P. 62510, Huitzilac, Morelos	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	6 mesas, 48 sillas
4	Zona Nororiente (Cuautla)	Base Cuautla, Carretera Federal Cuautla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, C.P. 62751, Municipio de Cuautla, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	4 mesas, 32 sillas
5	Zona Oriente (Amayuca)	Base Amayuca Crucero de Cuatro Caminos de Amayuca, C.P. 62972, Municipio de Jantetelco	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas
6	Zona Sur Poniente (Galeana)	Base Galeana Crucero Carretera Tequesquitengo-Tehuixtla, Col. Galeana, C.P. 62785, Municipio de Zacatepec, Morelos	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas (área de comedor)
7	Zona Centro Norte (La Joya)	Base La Joya Km. 16.5 Carretera Federal Cuernavaca-Cuautla, Col. Amador Salazar, C.P. 62733, Municipio de Yauatepec, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas (área de comedor)
8	Centro de Coordinación, Comando, Control, Comunicaciones y Cómputo "C5 (Comedor con cocina y cocina alterna)	Carretera Zapata-Temixco sin número, Colonia Palo Escrito, C.P. 62765, Municipio de Emiliano Zapata, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	6 mesas, 48 sillas
9	Torre Morelos	Autopista Acapulco-México km. 102+900, Colonia Granjas Mérida, C.P. 62790, Municipio de Temixco, Morelos	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	10 mesas, 80 sillas





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

10	Casa Morelos (Ayudantía del C. Gobernador)	Calle Chimalacatlan No. 161, Colonia Reforma, C.P. 62260, Municipio de Cuernavaca, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	2 mesas, 20 sillas
11	Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública	Calle Ocoatepec, número 24, Colonia Fraccionamiento Maravillas, Cuernavaca, Mor.	(Comida conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas
12	Torre Lomas	Calle nueva Inglaterra esquina con san salvador, Colonia lomas de cortes, Cuernavaca, Morelos, cp. 62240	Entrega de Raciones (Desayuno, comida y cena) conforme a requerimientos	3 mesas, 24 sillas

No.	PUNTOS DE ENTREGA	UBICACIÓN
1	Ocuituco:	Plaza Principal sin número, del Barrio de Tecamachalco, C.P. 62850, Municipio de Ocuituco, Mor.
2	Ciudad Ayala	Calle Miguel Hidalgo sin número Colonia Centro, C.P. 62700, Municipio de Ayala, Mor.
3	Cuatla	Calle 5 Norte s/n esq. Av. Ejercito Libertador Colonia, Plan de Ayala, C.P. 62743, Municipio de Cuatla Morelos.
4	Totolapan	Calle Alarcón Norte número 1, Colonia Totolapan, C.P. 62830, Municipio de Totolapan, Mor.
5	Yecapixtla	Boulevard Las Palmas sin número, Colonia Centro, C.P. 62820, Municipio de Yecapixtla, Mor.
6	Atlatlahucan	Av. km 88 s/n col. km 88 esquina carretera Federal México-Cuatla, C.P. 62844, Municipio de Atlatlahucan, Mor.
7	Tlalnepantla	Plaza de La Constitución sin número, Colonia Centro, C.P. 62530, Municipio de Tlalnepantla, Mor.
8	Tetela del Volcán	Calle 10 de mayo sin número, Colonia Centro, C.P. 62800, Municipio de Tetela del Volcán, Mor.
9	Tlayacapan	Calle Justo Sierra Esquina Cuauhtémoc sin número Colonia Centro, C.P. 62540, Municipio de Tlayacapan, Mor.
10	Hueyapan	Calle Matamoros sin número, C.P. 62810, Barrio San Miguel Hueyapan, Mor.
11	Personal de la Policía Montada:	Se entregan en el Municipio de Yecapixtla: Boulevard Las Palmas sin número, Colonia Centro, C.P. 62820, Municipio de Yecapixtla, Mor.
12	Axochiapan	Av. Cristóbal Colon número 245, Colonia Industrial, C.P. 62950, Municipio de Axochiapan, Mor.
13	Jantetelco	Calle Reforma s/n Colonia Centro, C.P. 62970, Municipio de Jantetelco, Mor.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

14	Temoac	Calle 21 de marzo, Colonia Centro, C.P. 62870, Municipio de Temoac, Mor.
15	Joncatepec	Plaza Emiliano Zapata sin número, Colonia Centro, C.P. 62930, Municipio de Joncatepec, Mor.
16	Zacualpan de Amilpas	Calle Constitución sin número, Colonia Centro, C.P. 62890, Zacualpan de Amilpas, Mor.
17	Tepalcingo	Plaza Hidalgo sin número, Colonia Centro, C.P. 62920, Municipio de Tepalcingo, Mor
18	Personal de la Policía Montada	Av. Cristóbal Colon número 245, Colonia Industrial, C.P.62950, Municipio de Axochiapan, Mor.
19	Zacatepec	Boulevard 17 de abril número 50, Colonia Guadalupe Victoria, C.P. 62785, Municipio de Zacatepec, Mor.
20	Amacuzac	Carretera federal Cuernavaca-Taxco 42+500, Colonia San Gabriel Las Palmas, C.P. 62642, Municipio de Amacuzac, Mor.
21	Coatlán del Río	Av. Morelos sin número, Colonia Centro, C.P. 62610, Municipio de Coatlán del Río, Mor.
22	Jojutla	Calle Tallas Enrique sin número Colonia Centro, C.P. 62900, Municipio de Jojutla, Mor.
23	Mazatepec	Av. Emiliano Zapata sin número, Colonia El Florido, C.P. 62630, Municipio de Mazatepec, Mor.
24	Miacatlán	Carretera Cuernavaca-Grutas, Colonia Linares, C.P. 62600, Municipio de Miacatlán, Mor.
25	Puente de Ixtla	Calle Jesús García Corona sin número, Colonia Norte, C.P. 62665, Municipio de Puente de Ixtla, Mor.
26	Xoxocotla	Calle Constituyentes sin número., Colonia Centro, C.P. 62670, Municipio de Xoxocotla, Mor.
27	Tetecala	Calle No Reelección, Plaza de La Constitución Centro, C.P. 62620, Municipio de Tetecala, Mor.
28	Tlaltizapan	Carretera Tlaltizapan-Ticuman sin número, Colonia Ampliación Ticuman, C.P. 62773, Municipio de Tlaltizapan Mor.
29	Coatetelco	Coatetelco: Avenida Miguel Hidalgo sin número, Colonia Benito Juárez, C.P. 62606, Municipio de Coatetelco, Mor.
30	Personal del Jurídico	Se entregan en la fiscalía, Libramiento Jojutla-Zacatepec, sin número, Colonia Álamos, Casa Blanca, C.P. 62900, Municipio de Jojutla, Mor.
31	Tlaquiltenango	Av. Lorenzo Vázquez, sin número, Barrio La Cantora, C.P 62984, Municipio de Tlaquiltenango, Mor.
32	Yautepec	Carretera Cuernavaca-Cuatla Esquina Revolución Col. Atlhuayan, C.P. 62730, Municipio de Yautepec, Mor.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

33	Emiliano Zapata	Carretera Emiliano Zapata-Tezoyuca sin número, Poblado de Tezoyuca, C.P. 62765, Municipio de Emiliano Zapata, Mor.
34	Tepoztlán	Av. Revolución Esquina Allende número 52, Barrio San José, C.P. 62550, Municipio de Tepoztlán, Mor.
35	Policía Montada	Carretera Zapata-Temixco sin número, Colonia Palo Escrito, C.P. 62765, Municipio de Emiliano Zapata, Mor.
36	Congreso del Estado de Morelos	Calle Dr. Guillermo Gándara No. 510, Colonia Amatitlán, C.P. 62410, Municipio de Cuernavaca, Mor.
37	Congreso del Estado de Morelos con Sede en la Calle Cataluña	Calle Cataluña No. 25 Col. Maravillas, C.P. 62230, Municipio de Cuernavaca, Mor.
38	Instituto de Educación Básica de Estado de Morelos "IEBEM"	Calle Nueva China, sin número, Colonia Lomas de Cortes, C.P. 62240, Municipio de Cuernavaca, Mor.
39	Palacio de Gobierno (Escoltas del Secretario de Gobierno y Alfiles)	Plaza de Armas sin número, Colonia Centro, C.P. 6200, Municipio de Cuernavaca, Mor.
40	ERUM (Base Zapata)	Av. Emiliano Zapata No. 803, Colonia Buena Vista, C.P. 62130, Municipio de Cuernavaca, Mor.
41	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (personal de la guardia y de Investigación)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.
42	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (personal de la Dirección de Operaciones Especiales)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.
43	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (Personal del ERUM)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.
44	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (Personal del Grupo Fuerza de Reacción Inmediata)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.

En caso de que se adicione o se modifique algún punto de entrega (cambio de ubicación), la Dirección General de Control de Gasto Operativo informará al prestador del servicio adjudicado con 24 horas de anticipación para que realice los ajustes necesarios en la entrega de las raciones.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

El prestador del servicio adjudicado deberá enviar el menú semanal propuesto los días jueves para revisión y validación de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, con el fin de que dicha área autorice el día siguiente (viernes), y una vez aprobado, será el menú que se otorgue para la siguiente semana, debiendo publicarlo y presentar un display en cada uno de los comedores para conocimiento de todo el personal de la SSyPC.

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, proporciona los siguientes espacios en donde el prestador del servicio adjudicado podrá realizar la preparación de las raciones:

- Base Galeana. - Crucero Carretera Tequesquitengo-Tehuixtla, Col. Galeana Zacatepec, Morelos C.P. 62785.
- Base Cuautla. - Carretera Federal Cuautla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, Cuautla, Morelos C.P. 62751.
- Base La Joya. - Km. 16.5 Carretera Federal Cuernavaca-Cuautla, Col. Amador Salazar, La Joya, Yautepec, Morelos C.P. 62733.
- Base Amayuca. - Crucero de Cuatro Caminos de Amayuca, Municipio de Jantetelco C.P. 62972.
- Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Alpuyeca. - Km. 00.4+500 Carretera Federal Grutas Alpuyeca, Colonia Cuaxcomac Municipio de Xochitepec Morelos C.P. 62790.
- Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Tepalcingo. - entre las calles de Ciprés y Camino de Herradura Tenango, Col. Tulipanes, Tepalcingo, Morelos C.P. 62920.
- Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Tres Marías. - Km. 47 Carretera Federal México-Cuernavaca, Huitzilac, Morelos C.P. 62510.
- Centro de Coordinación, Comando, Control, Comunicaciones y Computo "C5", carretera Zapata-Temixco s/n, colonia palo escrito, Emiliano Zapata C.P. 62765.
- Torre Morelos. - Autopista Acapulco-México KM. 102 + 900 Colonia Granjas Mérida, Poblado de Acatlipa, Temixco, Morelos C.P. 62790.
- Ayudantía del C. Gobernador. - Calle Chimalacatlán núm. 161, Col. Reforma, Cuernavaca, Morelos C.P. 62260.
- Torre Lomas. - Calle nueva Inglaterra esquina con san salvador, Colonia lomas de cortes Cuernavaca, Morelos C.P. 62240.
- Secretariado Ejecutivo. - Calle Ocoatepec, número 24, Colonia Fraccionamiento Maravillas, Cuernavaca, Mor.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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 dos horas máximo a partir de la notificación.

GARANTÍA DEL SERVICIO: El prestador del servicio otorgará una garantía del servicio que será válida durante la vigencia de la prestación del servicio.

El área requirente verificará que las características del servicio sean idénticas a las ofrecidas y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas y ofertadas en la propuesta técnica.

VIGENCIA DEL SERVICIO: A partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2026.

FORMA DE PAGO: Mensual, a mes vencido y a contra entrega de la factura original previa validación de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.

ÁREA REQUIRENTE

BERENICE CHÁVEZ CASTANEDA

DIRECTORA GENERAL DE CONTROL DE GASTO OPERATIVO
DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

ANEXO 2

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2025.

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

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

N° de Licitación: _____

Registro Federal de Contribuyente: _____

Domicilio: _____

Calle y Número: _____ Colonia: _____ Delegación o

Municipio: _____ Código Postal: _____ Entidad Federativa: _____

Teléfonos: _____ Fax: _____

Correo electrónico: _____

N°. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: _____

Fecha: _____

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio la fe de la misma: _____

Relación de accionistas:

Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombre
_____	_____	_____

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

Descripción del objeto social: _____

Nombre del apoderado o representante: _____

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades: _____

Escritura pública número: _____

Fecha: _____

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó: _____

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

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario

(Firma)

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





ANEXO 3 MODELO DE CONTRATO

CONTRATACIÓN ABIERTA MULTIANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR, SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS Y ENTREGA EN SITIO PARA PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR ALEXANDRO GARCÍA MIRANDA, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DE DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL, BERENICE CHÁVEZ CASTAÑEDA EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE CONTROL DE GASTO OPERATIVO, DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, ASISTIDOS POR ÓSCAR GONZÁLEZ MARÍN, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL JURÍDICO, TODOS ELLOS PERTENECIENTES A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ EL “PODER EJECUTIVO”, Y EN REPRESENTACIÓN DE LA CONVOCANTE MYRYAM BALBUENA BAZALDÚA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE CONTRATACIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL DENOMINADA _____, S.A. DE C.V., REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “PRESTADOR DEL SERVICIO”; Y CUANDO EL “PODER EJECUTIVO” Y EL “PRESTADOR DEL SERVICIO” ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “LAS PARTES”; MISMAS QUE SE SUJETAN AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

I. Mediante oficio número SSyPC/CDyFI/0200/2025, de fecha 07 de febrero del 2025, suscrito por Alexandro García Miranda, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, solicitó realizar el procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial para la **contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana**. Lo anterior de conformidad con lo establecido en los artículos 33 fracción I y 38 fracción I de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

II Con fecha ____ de _____ del 2025, en la _____ Sesión _____ del Comité para el Control de las Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, mediante acuerdo número _____, se acordó por unanimidad de votos aprobar el procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial Número EA-N__-2025, para la **contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana**.

III. Se cuentan con los recursos presupuestales para el cumplimiento de las obligaciones descritas en el cuerpo del presente contrato, en términos de lo señalado por los oficios de suficiencia general SH/CE/DGPGP/0041-LM/2025, de fecha 10 de enero del año 2025, y el oficio SH/CE/DGPGP/0260-LM/2025 de fecha 24 de enero del año 2025, ambos signados por Lorena Moreno Cárdenas, Coordinadora de Egresos, así como el oficio de suficiencia específica número SSyPC/CDyFI/DGCGO/0095/2025 de fecha 05 de febrero del 2025, signado por Berenice Chavez Castañeda, Directora General de Control de Gasto Operativo, con cargo a Recursos Federales (no etiquetados). Procedencia Ramo 28 Participaciones Federales 2025. Partida 3991 “Otros Servicios Generales”. Lo anterior de conformidad con lo señalado por el artículo 35 y 29 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, así como el artículo séptimo fracción III del Decreto Número Veinticinco Presupuesto de egresos del Gobierno del Estado de Morelos para el ejercicio fiscal del 1





de enero al 31 de diciembre de 2025, y el artículo 13 fracción I, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

IV. La Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración, área que funge como convocante del procedimiento de adjudicación, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4 fracción IV, 9 fracción XVII y 12 fracciones I, II, III, IV, VII, IX y XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, convocó al proceso de Licitación Pública Nacional Presencial número EA-N___-2025, procedimiento del cual emanaron las documentales para la elaboración del presente instrumento, precisando que la **CONVOCANTE** realizó el procedimiento de conformidad con los términos solicitados.

V. El presente contrato se adjudicó al “**PRESTADOR DE SERVICIO**” con fecha de ___ de _____ del dos mil veinticinco, fecha en que se dio a conocer el fallo del procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial número EA-N___-2025, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 5 fracción IX, 33 fracción I, 38 fracción I, 40, 44, 45, y 60 y demás relativos y aplicables de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, así como los artículos, 28 y 57 del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, adjudicado a favor de la persona moral denominada _____, por haber cumplido con los requisitos legales, especificaciones técnicas y condiciones económicas benéficas para el Estado.

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

- a) **ÁREA REQUIRENTE**, a la Dirección General de Control de Gasto Operativo adscrita a la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, misma que es la encargada de emitir las especificaciones técnicas del servicio;
- b) **ÁREA SOLICITANTE**, a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional, siendo la encargada de solicitar la presente contratación;
- c) **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, al titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo adscrita a la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional, siendo el encargado de dar el debido cumplimiento a lo pactado en el presente contrato, así como vigilar la administración del mismo, y el pago en los términos establecidos.
- d) **SERVICIO**, a la prestación del servicio descrito en la cláusula primera del presente contrato
- e) **LEY**, a la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- f) **REGLAMENTO**, al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- g) **PAGO**, a la entrega de la cantidad específica de dinero por el servicio detallado en el cuerpo del presente contrato;
- h) **SECRETARÍA**, a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, siendo la responsable de darle el debido cumplimiento a las obligaciones pactadas en el presente contrato, y
- i) **CONVOCANTE**, a la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración, área tramitadora del proceso de adjudicación.

Derivado de lo anteriormente expuesto y fundado “**LAS PARTES**”, manifiestan las siguientes:



DECLARACIONES

I. DECLARA EL “PODER EJECUTIVO” A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES, QUE:

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

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

I.2. Alejandro García Miranda, en su carácter de Coordinador de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato en términos de los artículos 9, fracción XVI, 14 y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos, misma que fue promulgada mediante Ejemplar Número 6349 y debidamente publicada en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad”, con fecha 30 de septiembre de 2024, correlacionado con los artículos 5, fracción III, 10 fracción XXVI y 16 del Reglamento Interior de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, de conformidad con la disposición quinta transitoria de la vigente Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos.

Y de conformidad con el ACUERDO DELEGATORIO DE FACULTADES, publicado en el periódico Oficial “Tierra y Libertad” número 6366, de fecha 13 de noviembre del 2024, mediante el cual, se autoriza y delega al Licenciado Alejandro García Miranda, Servidor Público de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Estado de Morelos, la atribución para suscribir los contratos en materia de adquisiciones, contratación de servicios y en general de los procedimientos que comprende el artículo 5 de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos; su Reglamento y/o normativa aplicable en materia.

I.3 Berenice Chávez Castañeda, en su carácter de Directora General de Control de Gasto Operativo de la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato en términos de los artículos 9, fracción XVI, 14 y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos, misma que fue promulgada mediante Ejemplar Número 6349 y debidamente publicada en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad”, con fecha 30 de septiembre de 2024, así como los artículos 5 fracción III, inciso c), 10 fracción XXVI y 19 del Reglamento Interior de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, de conformidad con la disposición quinta transitoria de la vigente Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos.

I.4. Óscar González Marín, en su carácter de Director General Jurídico de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, es el servidor público encargado de dictaminar la procedencia jurídica del contrato de mérito, en términos de los artículos 9, fracción XVI, 14 y 37 de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos, misma que fue promulgada mediante Ejemplar Número 6349 y debidamente publicada en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad”, con fecha 30 de septiembre de 2024, correlacionado con los artículos 5, fracción IX, 10 fracción XXVI y 31 fracciones VII, IX y XIII del Reglamento Interior de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, de conformidad a la disposición quinta transitoria de la vigente Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos.





I.5. Myryam Balbuena Bazaldúa en su carácter de Directora General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato en términos del artículo 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, correlacionado con los artículos 3 fracción IV, 9 fracción XVII y 12 fracciones I, IV, VII, IX y XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración.

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

I.6. El presente contrato de prestación de servicio se realiza bajo la responsabilidad de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, quien manifiesta que el servicio contratado, así como el presupuesto afectado para el cumplimiento de las obligaciones contraídas a través del presente instrumento legal, se encuentran previstos en los programas aprobados, siendo necesaria su contratación para el cumplimiento de sus objetivos, por lo cual, es la encargada de emitir las especificaciones técnicas, determinando y evaluando la oferta presentada por el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, asimismo es la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago, y del seguimiento y administración del presente contrato.

II. DECLARA EL PRESTADOR DEL SERVICIO, A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL, QUE:

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

- _____
- _____

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

II.2. A través del Testimonio de la Escritura Pública número _____ (_____), de fecha _____, ante la Fe del _____, Notario Público número _____ (_____) del _____, misma que quedó inscrita ante el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal, con el folio mercantil electrónico _____; se le otorgó al C. _____ la administración única de la sociedad, que entre otras cosa abarca la representación legal de la sociedad en los términos previstos en el primer párrafo del artículo diez de la Ley General de Sociedades Mercantiles, dándole un PODER GENERAL PARA PLEITOS Y COBRANZAS, ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, en los términos de los tres primeros párrafos del artículo dos mil quinientos cincuenta y cuatro del Código Civil del Distrito Federal, con todas las facultades previstas en el artículo dos mil quinientos ochenta y siete del mismo Ordenamiento, y sus correlativos en el Código Civil Federal y en los demás Códigos Civiles de los Estados de la República Mexicana.

Su representante legal manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron otorgadas por parte de su representada, a la fecha no le han sido revocadas ni limitadas y en este acto se identifica con credencial para votar con fotografía en la cual consta su firma y huella digital, con número _____ y clave de elector _____ expedida por el Instituto Nacional Electoral.





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

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

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

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

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

II.6. De igual manera, manifiesta conocer y asume plenamente las especificaciones técnicas, programas, presupuestos, calendario y demás documentos que señalan el modo y los términos para otorgar la prestación del servicio que se contrata, así mismo, asume los procedimientos administrativos y las autorizaciones a que se sujetan los documentos de pago, así como las disposiciones legales y las resoluciones administrativas que norman la celebración y el debido cumplimiento de este acto jurídico.

III. DECLARAN “LAS PARTES QUE:

III.1. Se reconocen la personalidad con la que comparecen, se obligan en los términos que se consignan en el presente contrato y manifiestan estar de acuerdo con lo establecido en las bases de la Licitación Pública Nacional Presencial número EA-N__-2025, su junta de aclaraciones, las especificaciones técnicas, la propuesta del **“PRESTADOR DEL SERVICIO”**, mediante la celebración del presente contrato.

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

Del **“PODER EJECUTIVO”**: El ubicado en Autopista Acapulco-México km. 102+900, Colonia Granjas Mérida, Poblado de Acatlpa, Municipio de Temixco, Morelos C.P. 62585.

Del **“PRESTADOR DEL SERVICIO”**: el ubicado en _____

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

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





CLAUSULAS

PRIMERA. DEL OBJETO. El “PRESTADOR DEL SERVICIO” se obliga a prestar la **contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana**, bajo las condiciones que son detalladas en el presente instrumento, obligándose a prestar y realizar el servicio referido en la forma y términos de acuerdo a las especificaciones solicitadas en el Anexo Técnico 1:

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana (SSyPC), derivado de la naturaleza de sus funciones, así como a la operatividad que requiere ejercer el personal que la integra en uso las atribuciones conferidas, requiere del servicio de comedor, de acuerdo a las siguientes características:

MENU PATRÓN		
SERVICIO	PLATILLO	GRAMAJES EN COCIDO
DESAYUNO:	Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú	250 ml.
	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 80 grs. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 30 grs. Antojitos 3 piezas Tacos 4 piezas (Incluye complementos 80 grs., crema, queso, salsa, lechuga, en los platillos que apliquen)
	Frijoles según menú	125grs.
	Tortilla o pan blanco según menú	125grs.
	Pan de dulce o Pan tostado	1 pza. 2 pzas.
	Fruta de temporada	150 grs.
COMIDA:	Sopa	250 ml.
	Sopa seca	100 grs.
	Frijoles	125 grs.
	Plato fuerte	Cerdo sin hueso 100 grs. Cerdo con hueso 150 grs. Pechuga sin hueso 100 grs. Pierna y muslo 170 grs. Maciza 100 grs. Res con hueso 130 grs. Menudo de res 130 grs.
	Guarnición	Verduras 100 grs. (Calabaza, zanahoria, pepino, chayote, ejote, col blanca, nopal, papa, espinaca, berros, apio y lechuga)
	Postre según menú	1 pza.
	Bebida	500 ml.
	Tortilla	125 grs.
CENA:	Bebida caliente (té, café o atole de sabor) según menú	250 ml.



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	Plato fuerte	Huevo 2 piezas Embutidos 80 grs. Verdura 150 grs. Chicharrón de cerdo 30 grs. Antojitos 3 piezas Tacos 4 piezas (Incluye complementos 80 grs., crema, queso, salsa, lechuga, en los platillos que apliquen)
	Frijoles según menú	125 grs.
	Tortilla o pan blanco según menú	125 grs.
	Pan dulce o Pan tostado	1 pza. 2 pzas.

El prestador del servicio adjudicado deberá presentar 30 días de menú, para un programa semanal de: desayuno, comida y cena, elaborado por un Nutriólogo titulado o con carrera a fin, en el que deberá considerar raciones suficientes y con el contenido calórico equilibrado, estableciendo cantidades, unidad de medida, energía kcal, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, por porción. El cuál deberá presentarse en hoja membretada conteniendo la firma autógrafa y número de cédula profesional del nutriólogo titulado o con carrera a fin, del prestador del servicio adjudicado.

MENÚ CICLICO DE 30 DIAS

DESAYUNO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	OMELETTE DE VERDURAS SALTEADAS	QUESO ASADO EN SALSA VERDE	HUEVO EN SALSA ROJA	CHILAQUILES VERDES CON POLLO	MACHACA CON HUEVO
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES GUISADOS
SALSA	SALSA ROJA	N/A	N/A	CREMA Y QUESO	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	PAN BLANCO	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
BEBIDA CALIENTE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	CHICHARRÓN EN SALSA VERDE	HUEVOS MOTULEÑOS	ENFRIJOLADAS MIXTAS QUESO Y POLLO (4 PZAS)	TINGA DE RES	HUEVO EN SALSA PASILLA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUISADOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES GUISADOS
SALSA	N/A	SALSA ROJA CHILE ARBOL	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA
----------	-----	-----	-----	-----	-----





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	11	12	13	14	15
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	BURRITOS DE POLLO A LA MEXICANA	ENMOLADAS DE QUESO (4 PZAS)	HUEVO CON TOCINO	MOLLETES CON JAMÓN	OMELETTE DE VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES REFRITOS	VERDURAS AL VAPOR	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA	SALSA VERDE	N/A	SALSA ROJA CHILE DE ARBOL	PICO DE GALLO	SALSA VERDE
PAN BLANCO O TORTILLA	N/A	PAN BLANCO	TORTILLA	N/A	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
BEBIDA CALIENTE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	SINCRONIZADAS DE JAMÓN Y QUESO	HUEVOS A LA MEXICANA	CHICHARRÓN EN SALSA ROJA	MACHACA CON HUEVO	ENFRIJOLADAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUISADOS
SALSA	PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	N/A	TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	HUEVO CON EJOTES	CHILAQUILES VERDES CON POLLO	MOLLETES	ENCHILADAS POTOSINAS	HUEVO EN SALSA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES GUISADOS	N/A	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS
SALSA	SALSA VERDE	N/A	SALSA VERDE	N/A	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	PAN BLANCO	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

DESAYUNO	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
BEBIDA CALIENTE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	OMELETTE DE CHAMPIÑONES	ENMOLADAS DE QUESO	CHICHARRÓN EN SALSA VERDE NOPALES	CHILAQUILES ROJOS CON POLLO	HUEVO CON NOPALES EN SALSA PASILLA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
FRIJOLES	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES DE LA OLLA





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SALSA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
PAN BLANCO O TORTILLA	TORTILLAS	PAN BLANCO	TORTILLAS	PAN BLANCO	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO				

COMIDA	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
AGUA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE NARANJA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE NARANJA
SOPA	SOPA DE PAPA CON PORO	CONSOME DE CAMARÓN	SOPA DE LETRA	CREMA DE ZANAHORIA	TRES TACOS DORADOS (PAPA, POLLO O REQUESÓN)
SOPA 1	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON CHICHAROS	N/A	N/A
PLATO FUERTE	MOLE RANCHERO (CON PUERCO Y/O RES)	PESCADO EMPANIZADO	CARNE ENCHILADA (CON PUERCO Y/O RES)	ALBONDIGAS (CON PUERCO Y/O RES)	POZOLE BLANCO
GUARNICION	ENSALADA DE LECHUGA CON ZANAHORIA	ENSALADA DE JICAMA CON BETABEL	ENSALADA DE NOPALES	CRUTONES	LECHUGA, CEBOLLA, RABANOS Y LIMÓN
FRIJOLE	FRIJOLE REFRITOS	N/A	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE DE LA OLLA	N/A
SALSA	N/A	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA DE CHILE DE ARBOL	N/A
POSTRE	GELATINA DE LIMÓN	FLAN	FRUTA DE MANO	VOLTEADO DE PIÑA	DURAZNOS EN ALMIBAR
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TELERA	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A

COMIDA	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
AGUA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE PIÑA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE LIMÓN
SOPA	LENTEJAS	CONSOME DE POLLO	SOPA DE VERDURAS	ARROZ ROJO	SOPA JULIANA
SOPA 1	PASTA A LA CREMA	ARROZ ROJO	ESPAGUETI BLANCO	N/A	ARROZ
PLATO FUERTE	PECHUGA EMPANIZADA	ALAMBRE DE RES	CHULETA AHUMADA	TACOS ACORAZADOS 4 PZAS. (PAPAS CON RAJAS, CHICHARRON EN SALSA VERDE, HUEVO DURO, TINGA)	CEVICHE DE PESCADO
GUARNICION	VERDURAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE NOPALES	VERDURAS AL VAPOR
FRIJOLE	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE REFRITOS
SALSA	SALSA CHIPOTLE	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	N/A
POSTRE	GELATINA DE NARANJA	MACEDONIA DE FRUTAS	CARLOTA DE LIMÓN	VOLTEADO DE PIÑA	FLAN
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	GALLETAS SALADAS

COMIDA	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
AGUA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE LIMÓN
SOPA	CODITO AL BURRO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	TACOS DORADOS 4 PZAS. (PAPA, POLLO)	SOPA AZTECA





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SOPA 1	ARROZ ROJO	ESPAGUETI	ARROZ	N/A	ARROZ ROJO
PLATO FUERTE	CLEMOLE DE RES	TORTITAS DE POLLO EN SALSA VERDE	ALAMBRE DE RES	POZOLE BLANCO	BISTEC DE RES A LA MEXICANA
GUARNICION	ENSALADA DE NOPAL	PURE DE PAPA	VERDURAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA	ENSALADA DE NOPALES	VERDURAS SALTEADAS
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS
SALSA	N/A	N/A	SALSA TAQUERA	SALSA VERDE	SALSA TAQUERA
POSTRE	ATE	FRESAS CON CREMA	GELATINA DE FRESA	ARROZ CON LECHE	PLATANOS CON CREMA
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS

COMIDA	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
AGUA	AGUA DE MELÓN	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE NARANJA	AGUA DE MELÓN
SOPA	SOPA JULIANA	SOPA CAMPESINA	N/A	SOPA DE PASTA	LENTEJAS
SOPA 1	ARROZ BLANCO CON ELOTE	ARROZ BLANCO	SOPA DE ESPAGUETI	N/A	N/A
PLATO FUERTE	CERDO CON VERDOLAGAS EN SALSA VERDE	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE RES (2 PIEZAS)	TORTITAS DE POLLO EN SALSA VERDE	TACO ACORAZADO 4 PZAS. (MOLE, RAJAS CON CREMA, HUEVO DURO)
GUARNICION	N/A	VERDURAS AL VAPOR	PAPAS A LA FRANCESA	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE NOPALES
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A	SALSA TAQUERA
POSTRE	MACEDONIA DE FRUTAS	CARLOTA DE LIMÓN	GELATINA DE UVA	DURAZNOS EN ALMIBAR	ATE
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	N/A

COMIDA	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
AGUA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE PIÑA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE NARANJA
SOPA	N/A	SOPA JULIANA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA	CONSOME DE POLLO
SOPA 1	ESPAGUETI ROJO	TORNILLO AL BURRO	ARROZ BLANCO CON GRANOS DE ELOTE	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
PLATO FUERTE	PICADILLO	CERDO EN SALSA GUAJILLO CON NOPALES	PECHUGA EMPANIZADA	CROQUETAS DE ATÚN	MOLE VERDE CON POLLO
GUARNICION	PURE DE PAPA	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y RABANOS	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y RABANOS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO
FRIJOLES	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS
SALSA	SALSA ROJA CON CHILE MORITA	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA	N/A
POSTRE	FRESAS CON CREMA	FLAN	GELATINA DE NARANJA	VOLTEADO DE PIÑA	CARLOTA DE LIMÓN
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

COMIDA	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
AGUA	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE LIMÓN
SOPA	SOPA DE VERDURAS	ARROZ ROJO CON CHICHAROS	SOPA DE LENTEJAS	CONSOME DE GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA
SOPA 1	ARROZ BLANCO CON ELOTE	N/A	N/A	ESPAGUETI A LA CREMA	ARROZ ROJO
PLATO FUERTE	ALBONDIGAS EN CHIPOTLE	TORTITAS DE PAPA	ENTOMATADO DE POLLO	CHULETA AHUMADA (PZA)	BISTEC A LA MEXICANA CON PAPAS
GUARNICION	CALABAZAS SAUTE	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE JITOMATE CON LECHUGA	CRUTONES
FRIJOLE	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE DE LA OLLA	N/A	FRIJOLE DE LA OLLA
SALSA	N/A	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	SALSA VERDE
POSTRE	ATE	DURAZNOS EN ALMIBAR	GELATINA DE UVA	MACEDONIA DE FRUTAS	PLATANOS CON CREMA
TORTILLAS, TOSTADAS O GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

CENA	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
ATOLE, CAFÉ O TE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	TACOS DORADOS DE POLLO (4 PZAS)	TOSTADAS DE TINGAS	SABDWICH DE JAMÓN Y QUESO	HUEVO CON JAMÓN	ENFRIJOLADAS
GUARNICION	CREMA, QUESO Y LECHUGA	CREMA, QUESO Y LECHUGA	N/A	N/A	N/A
FRIJOLE	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE GUISADOS	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE GUISADOS
SALSA/CHILES	SALSA VERDE	SALSA ROJA	CHILES EN VINAGRES	SALSA ROJA	SALSA MORITA
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	N/A	GALLETAS SALADAS	TORTILLA	PAN BLANCO
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
ATOLE, CAFÉ O TE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	HOJALDRA DE MOLE	HOT DOG (2 PZAS)	CERDO AL PASTOR	TORTAS DE JAMÓN CON QUESO BLANCO 2 PZAS.	HUEVO CON SALCHICHA
GUARNICION	N/A	PICO DE GALLO	N/A	N/A	N/A
FRIJOLE	FRIJOLE REFRITOS	N/A	FRIJOLE GUISADOS	N/A	FRIJOLE REFRITOS
SALSA/CHILES	SALSA VERDE	CHILES EN VINAGRE	SALSA VERDE	CHILES EN VINAGRE	SALSA VERDE
PAN BLANCO O TOSTADAS	TORTILLA	N/A	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO			

CENA	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
ATOLE, CAFÉ O TE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR





ADMINISTRACIÓN

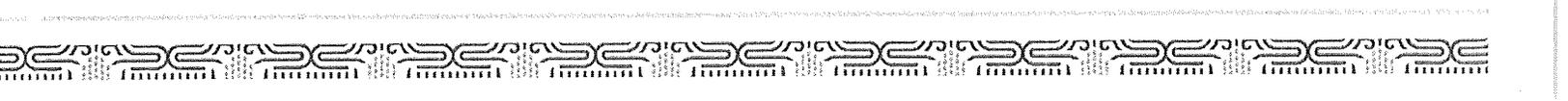
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PLATO FUERTE	QUESADILLAS CON RAJAS	GRINGAS	ENCHILADAS VERDES CON POLLO	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO 2 PZAS.	TACOS DORADOS DE POLLO
GUARNICION	N/A	N/A	N/A	VERDURAS AL VAPOR	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES REFRITOS C/QUESO	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES REFRITOS
SALSA/CHILES	SALSA VERDE	SALSA VERDE	SALSA ROJA	CHILES EN VINAGRE	CHILES EN VINAGRE
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	N/A	N/A	N/A	PAN BLANCO
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
ATOLE, CAFÉ O TE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	TORTAS DE ESPINACA	TACOS DORADOS DE RES (4 PZAS)	CARNE DE CERDO AL PASTOR	HOT DOGS	SINCRONIZADAS DE JAMÓN CON QUESO
GUARNICION	N/A	CREMA, QUESO Y LECHUGA	CILANTRO, CEBOLLA Y LIMÓN	N/A	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES GUIADOS	FRIJOLES GUIADOS	N/A	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES GUIADOS
SALSA/CHILES	SALSA ROJA	SALSA ROJA DE CHILE MORITA	SALSA VERDE	SALSA ROJA CON CHILE MORITA	PICO DE GALLO
PAN BLANCO O TOSTADAS	TORTILLAS	N/A	TORTILLAS	TORTILLAS	N/A
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
ATOLE, CAFÉ O TE	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
PLATO FUERTE	HOJALDRA DE MOLE 2 PZAS	FAJITAS MIXTAS	TACOS DARADOS DE PAPA 4 PZAS	MOLLETES	GRINGAS
GUARNICION	N/A	N/A	CREMA, QUESO LECHUGA	PICO DE GALLO	N/A
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUIADOS	N/A	N/A	FRIJOLES DE LA OLLA
SALSA/CHILES	N/A	SALSA MORITA	N/A	N/A	SALSA ROJA
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	PAN BLANCO	SALSA VERDE	N/A	TORTILLA
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO

CENA	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
ATOLE, CAFÉ O TE	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ
PLATO FUERTE	DOS TORTAS DE PIERNA	PASTEL AZTECA	TACOS DORADOS DE POLLO (4 PZAS)	TINGA DE POLLO	SINCRONIZADAS DE JAMÓN CON QUESO
GUARNICION	N/A	N/A	CREMA, QUESO Y LECHUGA	N/A	ACELGAS AL VAPOR
FRIJOLES	N/A	FRIJOLES REFRITOS	N/A	FRIJOLES GUIADOS	N/A
SALSA/CHILES	CHILES EN VINAGRE	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	CHIPOTLES ADOBADOS
PAN BLANCO O TOSTADAS	N/A	PAN BLANCO	N/A	TOSTADAS	GALLETAS SALADAS
PAN DULCE	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO	PAN DULCE O PAN TOSTADO





Condiciones para la preparación de los alimentos

- El agua de sabor deberá ser de fruta natural de temporada (endulzada con azúcar).
- El café debe ser sin azúcar y proporcionar los endulzantes.
- La carne que se utilice para preparar los alimentos deberá ser carne fresca.
- Las ensaladas deberán ser variadas, considerando algún aderezo o limón.
- Los productos lácteos y embutidos deberán ser de marcas reconocidas y calidad probada.
- Los postres podrían variar entre gelatinas, flanes, volteado de piña, arroz con leche, durazno y piña en almíbar, fruta de mano, ate, etcétera.
- Evitar en la medida de lo posible, el exceso de grasa y condimentos.
- Evitar el uso de pures industrializados en la preparación de los alimentos.
- Utilizar exclusivamente agua de garrafón para la preparación de alimentos.
- El menú que se apruebe para cada semana deberá ser el mismo para todos los comedores.
- Revisar el menú al inicio del contrato y de ser necesario, realizar algún cambio sin afectar los complementos iniciales de lo que consta la ración.
- Adecuar lo que establece el menú conforme a la región sin cambio de proteína.

Las raciones mínimas y máximas corresponden a las cantidades requeridas.

Partida	Descripción	Unidad de medida	Cantidades diarias	
			Mínima	Máxima
01	Contratación abierta multianual del servicio de comedor, suministro de raciones alimenticias y entrega en sitio, para personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.	Ración	2,000	3,250

Ración	Cantidades mínimas diarias	Cantidades mínimas mensuales	Cantidades máximas diarias	Cantidades máximas mensuales
Desayuno	650	19,500	1,100	33,000
Comida	800	24,000	1,300	39,000
Cena	550	16,500	850	25,500
	2,000	60,000	3,250	97,500

La SSyPC, proporcionará los espacios para que el prestador del servicio adjudicado prepare, sirva y entregue las raciones en los comedores y puntos establecidos.

El prestador del servicio adjudicado deberá:

- ✓ Adecuar y mejorar las instalaciones proporcionadas por la SSyPC de acuerdo con las necesidades de operación; y en caso de desastres producidos por fenómenos naturales y/o emergencias sanitarias, realizar la instalación de cocinas y comedores alternos, asegurando tenerlas en buenas condiciones permanentemente.
- ✓ Contar con el mobiliario y comedores en óptimas condiciones en las instalaciones de: Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad (Alpuyeca, Tepalcingo y Tres Marías), Torre Morelos, C-5, Zona Nororiente (Cuautla), Zona Oriente (Amayuca), Zona Sur Poniente (Galeana), Zona Centro Norte (La Joya), Ayudantía del C. Gobernador, Secretariado Ejecutivo, Torre Lomas.
- ✓ Contar en cada comedor con equipo de uso industrial donde y cuando se necesite, tal como congeladores, refrigeradores, estufas, licuadoras, hornos de microondas, batidoras, vajillas,





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

cristalería, charolas, loza y cubiertos suficientes considerando la reposición de los utensilios de manera mensual por el deterioro, merma, mal estado y faltante.

- ✓ Las instalaciones donde se preparen las raciones, deberán fumigarse una vez al mes bajo la supervisión del área requirente, quien deberá estar presente cuando se lleven a cabo dichas fumigaciones, para lo cual entregará un calendario, mismo que será validado y autorizado por el titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.
- ✓ Entregar a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx, análisis clínico del personal del prestador del servicio (Cultivo de uñas y manos, Exudado Faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, lecho ungüéal, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.
- ✓ Se requiere desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.
- ✓ Entregar al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx análisis bacteriológico del agua que se utiliza para la elaboración de los alimentos, que cumplan con los límites permisibles (organismos coliformes totales, coliformes fecales y cloro residual libre), establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá contratar una póliza de seguro por responsabilidad civil por la cantidad de \$5,000,000.00 (Cinco millones de pesos 00/100 M.N.) que garanticen con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, la responsabilidad civil por envenenamiento, intoxicación o cualquier daño a la salud provocado por el consumo de alimentos y bebidas preparadas por el prestador del servicio adjudicado hasta su punto de entrega.
- ✓ Currículum vitae mediante el cual se acredite experiencia de un año, del personal relacionado con la supervisión de la elaboración y entrega de alimentos; elaboración de menús, recetas, y/o manejo de personal en comedores, respectivamente.

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante currículum vitae
1	Gerente	Un año de experiencia
1	Nutriólogo	Un año de experiencia
4	Supervisores	Un año de experiencia
4	Almacenistas	Un año de experiencia
14	Cocineros	Un año de experiencia
1	Ejecutivo de cuenta	N/A

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

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo
----------	--------	--





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

1	Gerente	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afin, presentando copia certificada de su cédula profesional.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Atención al comensal, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afin.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- A) Atendiendo a los distintos puntos de entrega, el licitante deberá acreditar con original o copia certificada y copia simple para su cotejo de facturas o contrato de arrendamiento de al menos **ocho unidades vehiculares** de modelos no mayor a diez años que se encuentre en condiciones mecánicas óptimas y de uso exclusivo para la transportación de los alimentos en los sitios de entrega solicitados por la SSyPC, para atender los servicios solicitados en el presente contrato.
- B) Acreditar su experiencia mediante la presentación de al menos un contrato, pudiendo ser de los últimos 3 años, con el que se demuestre que ha proporcionado alimentos iguales o similares a los que se solicitan en el presente procedimiento, así como experiencia en la logística para la entrega de alimentos, asegurando el tiempo de entrega a los diferentes puntos sin afectar la operatividad ni la calidad, tanto en la presentación como en las condiciones óptimas para su consumo; para tal efecto el licitante deberá incluir dentro de su propuesta técnica, copia simple y original o copia certificada para cotejo, de contratos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante.

El prestador del servicio adjudicado deberá cumplir con las siguientes normas y/o certificados, con la finalidad de contar con la calidad en el servicio:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	NMX-F-605-NORMEX-2018	<p>Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"</p> <p>Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano.</p> <p>Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.</p>
02	NOM-251-SSA1-2009	<p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <p>1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en un comedor operado actualmente por el prestador del servicio: Mesofílicos aerobios E. Coli Salmonella Staphylococcus aureus</p> <p>2.- Auditoría Sanitaria de sus instalaciones operativas y un comedor operado actualmente por el prestador del servicio, en cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones operativas y el comedor que acredita cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana mencionada.</p> <p>3.- Resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 6 superficies inertes realizados al equipo y 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.</p> <p>4.- Resultados de los análisis del agua de la llave y filtro, que cumplan con los límites permisibles, establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y en la NOM-201-SSA1-2015.</p>





		<p>5.- Resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A. C. (E.M.A.), a la totalidad de la plantilla de personal solicitada en las presentes bases, mismos que deberán incluir al menos los siguientes parámetros:</p> <p>Exudado faríngeo. Coproparasitoscópico en serie de tres. Coprocultivo. Química sanguínea de 12 elementos. Reacciones febriles. Biometría hemática. Lecho ungüeval. Cultivo de uñas y manos.</p> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, numeral 5.12.1 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</p> <p>Deberá presentar copia simple y original y/o copia certificada para cotejo de su Certificado NOM-251-SSA1-2009, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación, la cual deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto-Tolerancia y métodos de verificación.• NOM-051-SCFI-SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas – Información comercial y sanitaria.• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.• NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
03	ISO 22000:2018	<p>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, y además copia simple y original o copia certificada para cotejo que acredite el cumplimiento de la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
04	ISO 28001:2007	<p>Seguridad de la cadena de suministro</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, de conformidad con el ISO 28001:2007, y de la Norma NMX-W-188-SCFI-2021, correspondiente a sus instalaciones operativas, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad E.M.A., como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro; el alcance del certificado otorgado al prestador del servicio adjudicado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos. Anexar</p>

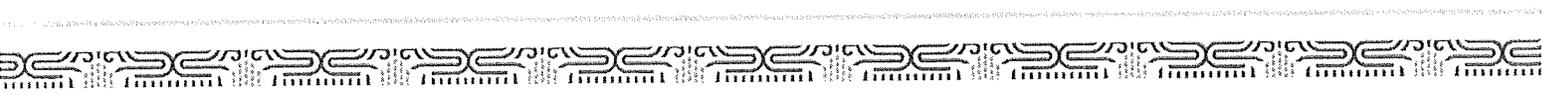




ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo de Certificación.</p>
05	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL	<p>Presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol de los cárnicos (res, cerdo y pollo), en los cuales se indiquen que se encuentran libres de dicha sustancia, expedidos a nombre del prestador del servicio o del establecimiento T.I.F. de donde proceden los cárnicos. Los análisis deberán ser realizados por un Laboratorio acreditado en la rama de sanidad agropecuaria, acreditado ante la E.M.A. y que cuenten con una antigüedad de haberse realizado no mayor a tres meses a la presentación y apertura de propuestas, anexando copia legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del laboratorio de sanidad agropecuaria.</p> <p>Así mismo, se debe incluir original y/o copia certificada de la certificación Tipo Inspección Federal (T.I.F.), a nombre de su proveedor T.I.F., vigente y correspondiente al domicilio de sus instalaciones operativas, expedida por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).</p> <p>Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos T.I.F., publicado por el SENASICA para comprobar que la certificación de su establecimiento y de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores de productos cárnicos y embutidos se encuentran vigentes.</p>
06	ISO 45001:2018	<p>NMX-SAST-45001-IMNC-2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>El prestador del servicio adjudicado debe ser responsable de la seguridad y salud en el trabajo de sus empleados, y de las otras personas que puedan verse afectadas por las actividades que realizan. Dicha responsabilidad incluye la promoción y la protección de la salud, ya sea física o mental</p> <p>Garantizando la disminución del número de accidentes laborales y enfermedades profesionales gracias a la gestión de los riesgos identificados mediante una planificación preventiva. Esto beneficia la correcta prestación del servicio de alimentación, al evitar los riesgos laborales de cada empleado que es puesto a disposición en cada comedor, por lo que considerando las habilidades que ellos desarrollan, tiene un efecto en la eficacia y eficiencia en la prestación del servicio., para lo cual deberá presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo del certificado que demuestre el cumplimiento de la NMX-SAST-45001-IMNC-2018, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
07	ISO 37001:2016	<p>Sistema de Gestión Antisoborno-Anti-Bribery Management Systems</p> <p>Para Garantizar que cuenta con una serie de medidas que mejoran su capacidad de prevención, detección y tratamiento del riesgo de soborno, garantizando su compromiso dentro de sus propias operaciones, además de aquellas que realiza con sus clientes o usuarios en toda su cadena de valor, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de su Certificado ISO 37001:2016, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>Con ello, se evita el riesgo de soborno por tráfico de insumos, reducción de su calidad en la adquisición o de aquellos utilizados en la elaboración de alimentos, otorga seguridad al demostrar que cuenta con controles que dar firmeza al compromiso que tiene para que todos los empleados realicen sus actividades</p>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		sin caer en malas prácticas durante cualquiera de las actividades que desarrolla en la prestación del servicio.
08	ISO 9001 : 2015, Sistemas de Gestión de la Calidad	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo el certificado ISO 9001:2015, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
09	Certificado de cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015, en igualdad laboral y no discriminación	<p>Sus principales ejes son: incorporar la perspectiva de género y no discriminación en los procesos de reclutamiento, selección, movilidad y capacitación; garantizar la igualdad salarial; implementar acciones para prevenir y atender la violencia laboral; y realizar acciones de corresponsabilidad entre la vida laboral, familiar y personal de sus trabajadoras y trabajadores, con igualdad de trato y de oportunidades.</p> <p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada.</p>
10	ISO 14001 : 2015; Sistemas de Gestión Ambiental	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada; el certificado ISO 14001 : 2015, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
11	ISO /IEC 37301 : 2021, Sistemas de Gestión del Compliance	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada el certificado ISO /IEC 37301 : 2021, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>Dicho documento deberá incluir cuando menos incluir 2 de los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ventas2. Compras3. Alimentos Procesados y Envasados4. Manejo y distribución de frutas y vegetales5. Almacenamiento.
12	NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.	<p>El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria y a otros grupos interesados.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

13	Certificado CC/CAV/PROCCAV/04	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada del certificado PROTOCOLOS DE REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD EN CONTROL DE COVID 19.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19. 2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo. 3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19. 4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos. 5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19. 6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad. 7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo. 8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene. 9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades. 10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención. 11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.
----	----------------------------------	--

- A) Deberá contar de lunes a domingo y días festivos con la plantilla suficiente para cubrir las necesidades en los 12 comedores con cocina y 44 puntos de entrega, debiendo contar además con personal necesario para atender cualquier contingencia u operativo extraordinario durante las 24 horas, los 7 días de la semana.
- B) Deberá garantizar que, en caso de una emergencia sanitaria, acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.

- ✓ Durante la vigencia del contrato, el prestador del servicio adjudicado deberá designar un ejecutivo de cuenta para resolver cualquier situación de emergencia respecto al servicio de comedor, mismo que deberá estar disponible las 24 horas de los 7 días de la semana.

El servicio de comedor deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- ✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.
- ✓ En caso de contingencias deberá contar con cocinas alternas para cubrir cualquier necesidad en la entrega de las raciones alimenticias, principalmente en los Municipios de la zona metropolitana (Cuernavaca, Jiutepec, Temixco, Emiliano Zapata y Xochitepec) y en el lugar que se le solicite dentro del Estado de Morelos, y los límites con los Estados de la periferia territorial.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá cubrir por cuenta propia el consumo de gas L.P. para la preparación de raciones alimenticias, debiendo presentar calendario de abastecimiento de los tanques estacionarios ubicados en cada cocina con comedor.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá entregar las raciones alimenticias en los sitios de entrega señalados en el presente anexo técnico y/o en los sitios de los operativos policiales, que en su oportunidad se le señalen; los alimentos deberán entregarse en empaques ecológicos o biodegradables como lo indica la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con separaciones cuando así se requiera, debiendo tomar las medidas necesarias para que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de consumo y a temperatura adecuada.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

El prestador del servicio adjudicado realizará la entrega de los alimentos en los puntos establecidos dentro de los siguientes horarios:

Desayuno: de 7:30 a 9:30 horas.

Comida: de 13:00 a 15:00 horas.

Cena: de 19:00 a 20:30 horas.

Horarios para consumo de alimentos dentro de los comedores:

Desayuno: de 8:00 a 10:00 horas.

Comida: de 14:00 a 16:00 horas.

Cena: de 19:00 a 21:00 horas.

Por lo que respecta a los horarios de Desayuno, Comida y Cena de la Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad, podrá variar dependiendo de los cursos de capacitación y la programación de los mismos, para la cual la SSyPC deberá enviar al prestador de servicio la programación con 24 horas de anticipación.

Para determinar el número de raciones que se servirán diariamente, la Dirección General de Control de Gasto Operativo notificará el día viernes de cada semana a la empresa, el número de raciones que deberán entregarse correspondientes a la semana siguiente. Así mismo, personal de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, verificará periódicamente que los alimentos cumplan con las características y gramajes ofrecidos por el prestador del servicio adjudicado, en el entendido de que no será aceptado ningún producto si hubiere diferencias en calidad y cantidad.

En caso de existir alguna modificación (aumentos y/o disminuciones) en la programación de raciones, se informará por correo electrónico o vía telefónica al prestador del servicio con un mínimo de 12 horas de anticipación.

Las raciones proporcionadas durante la prestación del servicio, deberán estar validadas por un nutriólogo (a) con un nivel profesional de licenciatura en nutrición debidamente acreditado, quien deberá considerar que el contenido calórico esté equilibrado y de acuerdo al desgaste físico que realiza el personal de la SSyPC.

Las raciones requeridas durante los operativos emergentes, preferentemente deberán ser raciones secas (tortas, sándwiches, baguette o cualquier otro similar, considerando 2 piezas de cualquiera que sea la opción), fruta que genere poco o nada de residuos, como manzana o pera, postre y 2 bebidas embotelladas (agua).

Tratándose de operativos extraordinarios, la Dirección General de Control de Gasto Operativo, podrá realizar la solicitud vía telefónica de las raciones de: Desayuno, Comida y/o Cena al prestador del servicio adjudicado con dos horas previas a la hora en que sea necesaria la entrega de las mismas.

El prestador del servicio adjudicado deberá retirar diariamente, la basura que se genere tanto en los comedores como en los puntos establecidos, lo que, en caso de generar un costo adicional, este será cubierto por el prestador del servicio adjudicado; así mismo, mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de la entrega de cada tipo de ración (desayuno, comida y cena).

De forma mensual el prestador del servicio adjudicado y la Dirección General de Control de Gasto Operativo, realizarán una conciliación de las cantidades de raciones servidas, lo que servirá de base para emitir la factura correspondiente. En caso de que existan discrepancias, se tomará como base los requerimientos realizados (programaciones semanales) o las listas de ingreso al comedor que para tal fin lleve a cabo la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

El prestador del servicio adjudicado otorgará el servicio en las áreas y al personal que se encuentre autorizado, lo cual deberá validarse por parte de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana a través de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, podrá emitir un reporte evaluando la calidad de las raciones otorgadas. En caso de que se detecten anomalías o incumplimiento de lo establecido, será motivo de rescisión del contrato.

El prestador del servicio adjudicado deberá diariamente, recabar una muestra de las raciones servidas y resguardarla por un periodo de 72 horas. En caso de ser necesario o a petición de la SSyPC, estas deberán ser enviadas al laboratorio que la SSyPC elija para el análisis bacteriológico correspondiente, y los resultados deberán ser entregados a la SSyPC. Los costos que se generen para tal acción deberán ser cubiertos por el prestador del servicio.

El prestador del servicio adjudicado deberá enviar el menú semanal propuesto los días **jueves** para revisión y validación de la Dirección General de Control de Gasto Operativo, con el fin de que dicha área autorice el día siguiente (viernes), y una vez aprobado, será el menú que se otorgue para la siguiente semana, debiendo publicarlo y presentar un display en cada uno de los comedores para conocimiento de todo el personal de la SSyPC.

SEGUNDA. DEL MONTO. El importe total por la prestación del SERVICIO que se describe en el presente contrato y se desglosa de la siguiente forma:

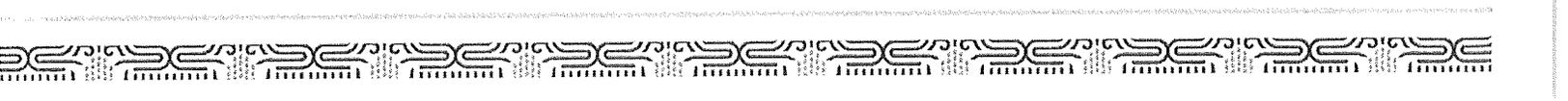
PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	RACIONES MÍNIMAS MENSUALES	RACIONES MÁXIMAS MENSUALES	SUBTOTAL MÍNIMO MENSUAL	SUBTOTAL MÁXIMO MENSUAL
01	DESAYUNO	SERVICIO		650	1,100	19,500	33,000		
	COMIDA			800	1,300	24,000	39,000		
	CENA			550	850	16,500	25,500		
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									
TOTAL 2025 (_ MESES)									

Monto total mínimo por año 2025 (/100 M.N.)
Monto total máximo por año 2025 (/100 M.N.)

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	RACIONES MÍNIMAS MENSUALES	RACIONES MÁXIMAS MENSUALES	SUBTOTAL MÍNIMO MENSUAL	SUBTOTAL MÁXIMO MENSUAL
01	DESAYUNO	SERVICIO		650	1,100	19,500	33,000		
	COMIDA			800	1,300	24,000	39,000		
	CENA			550	850	16,500	25,500		
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									
TOTAL 2026 (12 MESES)									

Monto total mínimo por año 2026 (/100 M.N.)
Monto total máximo por año 2026 (/100 M.N.)

El "PODER EJECUTIVO" cubrirá al "PRESTADOR DEL SERVICIO", la cantidad mínima total de \$ _____ (_____ 00/100 M.N.), más la cantidad de \$ _____ (_____ 00/100 M.N.) cantidad correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, lo que nos da un gran total de \$ _____ (_____ 00/100 M.N.); y la cantidad máxima total de \$ _____ (_____ 00/100 M.N.), más la cantidad de \$ _____ (_____ 00/100 M.N.) cantidad correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, lo que nos da un gran total de \$ _____ (_____ 00/100 M.N.); correspondiente al





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

monto total que se pagara por el Ejercicio Fiscal 2025 por la prestación del servicio descrito en este contrato, cantidad que incluye los impuestos o derechos que se causen, siendo impropcedente el incremento al precio establecido.

El “**PODER EJECUTIVO**” cubrirá al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, la cantidad mínima total de \$ _____ (_____ **00/100 M.N.**), más la cantidad de \$ _____ (_____ **00/100 M.N.**) cantidad correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, lo que nos da un gran total de \$ _____ (_____ **00/100 M.N.**); y la cantidad máxima total de \$ _____ (_____ **00/100 M.N.**), más la cantidad de \$ _____ (_____ **00/100 M.N.**) cantidad correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, lo que nos da un gran total de \$ _____ (_____ **00/100 M.N.**); correspondiente al monto total que se pagara por el Ejercicio Fiscal 2026 por la prestación del servicio descrito en este contrato, cantidad que incluye los impuestos o derechos que se causen, siendo impropcedente el incremento al precio establecido.

El “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” se compromete a mantener fijo el costo unitario durante la vigencia del presente contrato, o de la ampliación del mismo, monto que incluye lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado, siendo impropcedente el incremento al precio establecido.

De conformidad con los artículos 68 de la **LEY** y 63 del **REGLAMENTO**, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, manifestando sus razones fundadas y motivadas, se podrá acordar cambios en la cantidad, incrementando o disminuyendo hasta en un 20% (veinte por ciento) sobre la prestación del servicio a elección, responsabilidad y absoluta justificación de la **SECRETARÍA**, cumpliendo los extremos previstos en el artículo 69 de la **LEY**.

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

CUARTA. DE LA FORMA DE PAGO. “**LAS PARTES**”, convienen en que el “**PODER EJECUTIVO**” pagará al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, como contraprestación por el **SERVICIO** otorgado de manera mensual, a mes vencido, debiendo entregar al área requirente, original de la factura y XML, el pago será dentro de los 15 días hábiles posteriores a la entrega de la respectiva factura previa revisión y a entera satisfacción del área solicitante, dicho pago se realizara a través de la Tesorería General del Gobierno del Estado de Morelos, posterior a la entrega de la respectiva factura sin errores en importes, escritura y previa autorización del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, o de la persona facultada para tal efecto, por la cantidad establecida en el presente contrato, a los quince días hábiles posteriores a la entrega.

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

“**LAS PARTES**” aceptan que la “**PODER EJECUTIVO**” podrá descontar al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, las penas convencionales y las deducciones de la documentación que éste presente para los efectos del pago.

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





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

A nombre de: **Gobierno del Estado de Morelos.**

RFC.: **GEM720601TW9**

Domicilio fiscal: **Plaza de Armas sin número, Col. Centro, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62000.**

QUINTA. DEL LUGAR, FORMA Y TIEMPO DE ENTREGA. El "PRESTADOR DEL SERVICIO" realizará la entrega del **SERVICIO** objeto del presente contrato en los siguientes comedores y puntos de entrega, así como deberá proporcionar el mobiliario (mesas y sillas):

No.	COMEDORES CON COCINA	UBICACIÓN	SERVICIO QUE PRESTA	NUMERO DE MESAS Y SILLAS
1	Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad Pública con Sede en Alpuyeca	Km. 00.4+500, Carretera Federal Grutas Alpuyeca, Colonia Cuaxcomac, C.P. 62790, Municipio de Xochitepec, Morelos.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	15 mesas, 120 sillas
2	Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad Pública con Sede en Tepalcingo	Entre las calles Ciprés y Camino de Herradura Tenango, Col. Tulipanes, C.P. 62920, Tepalcingo Morelos.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	6 mesas, 48 sillas
3	Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad Pública con Sede en Tres Marías	Km. 47 Carretera Federal México-Cuernavaca, C.P. 62510, Huitzilac, Morelos	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	6 mesas, 48 sillas
4	Zona Nororiente (Cuautla)	Base Cuautla, Carretera Federal Cuautla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, C.P. 62751, Municipio de Cuautla, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	4 mesas, 32 sillas
5	Zona Oriente (Amayuca)	Base Amayuca Crucero de Cuatro Caminos de Amayuca, C.P. 62972, Municipio de Jantetelco	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas
6	Zona Sur Poniente (Galeana)	Base Galeana Crucero Carretera Tequesquitengo-Tehuixtla, Col. Galeana, C.P. 62785, Municipio de Zacatepec, Morelos	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas (área de comedor)
7	Zona Centro Norte (La Joya)	Base La Joya Km. 16.5 Carretera Federal Cuernavaca-Cuautla, Col. Amador Salazar, C.P. 62733, Municipio de Yautepec, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas (área de comedor)
8	Centro de Coordinación, Comando, Control, Comunicaciones y Cómputo "C5" (Comedor con cocina y cocina alterna)	Carretera Zapata-Temixco sin número Colonia Palo Escrito, C.P. 62765, Municipio de Emiliano Zapata, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	6 mesas, 48 sillas
9	Torre Morelos	Autopista Acapulco-México km. 102+900, Colonia Granjas Mérida, C.P. 62790, Municipio de Temixco, Morelos	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	10 mesas, 80 sillas
10	Casa Morelos (Ayudantía del C. Gobernador)	Calle Chimalacatlan No. 161, Colonia Reforma, C.P. 62260, Municipio de Cuernavaca, Mor.	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	2 mesas, 20 sillas
11	Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública	Calle Ocoatepec, número 24, Colonia Fraccionamiento Maravillas, Cuernavaca, Mor.	(Comida conforme a requerimientos)	3 mesas, 24 sillas
12	Torre Lomas	Calle nueva Inglaterra esquina con san salvador, Colonia lomas de cortes, Cuernavaca, Morelos, cp. 62240	Entrega de Raciones (Desayuno, comida y cena) conforme a requerimientos	3 mesas, 24 sillas



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

No.	PUNTOS DE ENTREGA	UBICACIÓN
1	Ocuituco:	Plaza Principal sin número, del Barrio de Tecamachalco, C.P. 62850, Municipio de Ocuituco, Mor.
2	Ciudad Ayala	Calle Miguel Hidalgo sin número Colonia Centro, C.P. 62700, Municipio de Ayala, Mor.
3	Cuautla	Calle 5 Norte s/n esq. Av. Ejercito Libertador Colonia, Plan de Ayala, C.P. 62743, Municipio de Cuautla Morelos.
4	Totolapan	Calle Alarcón Norte número 1, Colonia Totolapan, C.P. 62830, Municipio de Totolapan, Mor.
5	Yecapixtla	Boulevard Las Palmas sin número, Colonia Centro, C.P. 62820, Municipio de Yecapixtla, Mor.
6	Atlatlahucan	Av. km 88 s/n col. km 88 esquina carretera Federal México-Cuautla, C.P. 62844, Municipio de Atlatlahucan, Mor.
7	Tlalnepantla	Plaza de La Constitución sin número, Colonia Centro, C.P. 62530, Municipio de Tlalnepantla, Mor.
8	Tetela del Volcán	Calle 10 de mayo sin número, Colonia Centro, C.P. 62800, Municipio de Tetela del Volcán, Mor.
9	Tlayacapan	Calle Justo Sierra Esquina Cuauhtémoc sin número Colonia Centro, C.P. 62540, Municipio de Tlayacapan, Mor.
10	Hueyapan	Calle Matamoros sin número, C.P. 62810, Barrio San Miguel Hueyapan, Mor.
11	Personal de la Policía Montada:	Se entregan en el Municipio de Yecapixtla: Boulevard Las Palmas sin número, Colonia Centro, C.P. 62820, Municipio de Yecapixtla, Mor.
12	Axochiapan	Av. Cristóbal Colon número 245, Colonia Industrial, C.P. 62950, Municipio de Axochiapan, Mor.
13	Jantetelco	Calle Reforma s/n Colonia Centro, C.P. 62970, Municipio de Jantetelco, Mor.
14	Temoac	Calle 21 de marzo, Colonia Centro, C.P. 62870, Municipio de Temoac, Mor.
15	Jonacatepec	Plaza Emiliano Zapata sin número, Colonia Centro, C.P. 62930, Municipio de Jonacatepec, Mor.
16	Zacualpan de Amilpas	Calle Constitución sin número, Colonia Centro, C.P. 62890, Zacualpan de Amilpas, Mor.
17	Tepalcingo	Plaza Hidalgo sin número, Colonia Centro, C.P. 62920, Municipio de Tepalcingo, Mor
18	Personal de la Policía Montada	Av. Cristóbal Colon número 245, Colonia Industrial, C.P.62950, Municipio de Axochiapan, Mor.
19	Zacatepec	Boulevard 17 de abril número 50, Colonia Guadalupe Victoria, C.P. 62785, Municipio de Zacatepec, Mor.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

20	Amacuzac	Carretera federal Cuernavaca-Taxco 42+500, Colonia San Gabriel Las Palmas, C.P. 62642, Municipio de Amacuzac, Mor.
21	Coatlán del Río	Av. Morelos sin número, Colonia Centro, C.P. 62610, Municipio de Coatlán del Río, Mor.
22	Jojutla	Calle Tallas Enrique sin número Colonia Centro, C.P. 62900, Municipio de Jojutla, Mor.
23	Mazatepec	Av. Emiliano Zapata sin número, Colonia El Florido, C.P. 62630, Municipio de Mazatepec, Mor.
24	Miacatlán	Carretera Cuernavaca-Grutas, Colonia Linares, C.P. 62600, Municipio de Miacatlán, Mor.
25	Puente de Ixtla	Calle Jesús García Corona sin número, Colonia Norte, C.P. 62665, Municipio de Puente de Ixtla, Mor.
26	Xoxocotla	Calle Constituyentes sin número., Colonia Centro, C.P. 62670, Municipio de Xoxocotla, Mor.
27	Tetecala	Calle No Reección, Plaza de La Constitución Centro, C.P. 62620, Municipio de Tetecala, Mor.
28	Tlaltizapan	Carretera Tlaltizapan-Ticuman sin número, Colonia Ampliación Ticuman, C.P. 62773, Municipio de Tlaltizapan Mor.
29	Coatetelco	Coatetelco: Avenida Miguel Hidalgo sin número, Colonia Benito Juárez, C.P. 62606, Municipio de Coatetelco, Mor.
30	Personal del Jurídico	Se entregan en la fiscalía, Libramiento Jojutla-Zacatepec, sin número, Colonia Álamos, Casa Blanca, C.P. 62900, Municipio de Jojutla, Mor.
31	Tlaquiltenango	Av. Lorenzo Vázquez, sin número, Barrio La Cantora, C.P. 62984, Municipio de Tlaquiltenango, Mor.
32	Yautepec	Carretera Cuernavaca-Cuautla Esquina Revolución Col. Atlihuayan, C.P. 62730, Municipio de Yautepec, Mor.
33	Emiliano Zapata	Carretera Emiliano Zapata-Tezoyuca sin número, Poblado de Tezoyuca, C.P. 62765, Municipio de Emiliano Zapata, Mor.
34	Tepoztlán	Av. Revolución Esquina Allende número 52, Barrio San José, C.P. 62550, Municipio de Tepoztlán, Mor.
35	Policía Montada	Carretera Zapata-Temixco sin número, Colonia Palo Escrito, C.P. 62765, Municipio de Emiliano Zapata, Mor.
36	Congreso del Estado de Morelos	Calle Dr. Guillermo Gándara No. 510, Colonia Amatitlán, C.P. 62410, Municipio de Cuernavaca, Mor.
37	Congreso del Estado de Morelos co Sede en la Calle Cataluña	Calle Cataluña No. 25 Col. Maravillas, C.P. 62230, Municipio de Cuernavaca, Mor.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

38	Instituto de Educación Básica de Estado de Morelos "IEBEM"	Calle Nueva China, sin número, Colonia Lomas de Cortes, C.P. 62240, Municipio de Cuernavaca, Mor.
39	Palacio de Gobierno (Escoltas del Secretario de Gobierno y Alfileres)	Plaza de Armas sin número, Colonia Centro, C.P. 6200, Municipio de Cuernavaca, Mor.
40	ERUM (Base Zapata)	Av. Emiliano Zapata No. 803, Colonia Buena Vista, C.P. 62130, Municipio de Cuernavaca, Mor.
41	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (personal de la guardia y de Investigación)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.
42	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (personal de la Dir. de Operaciones Especiales)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.
43	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (Personal del ERUM)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.
44	UECS Unidad Especializada Antisecuestro, (Personal del Grupo Fuerza de Reacción Inmediata)	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.

En caso de que se adicione o se modifique algún punto de entrega (cambio de ubicación), la Dirección General de Control de Gasto Operativo informará al prestador del servicio adjudicado con 24 horas de anticipación para que realice los ajustes necesarios en la entrega de las raciones.

La Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, proporciona los siguientes espacios en donde el prestador del servicio adjudicado podrá realizar la preparación de las raciones:

- Base Galeana. - Crucero Carretera Tequesquitengo-Tehuixtla, Col. Galeana Zacatepec, Morelos C.P. 62785.
- Base Cuautla. - Carretera Federal Cuautla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, Cuautla, Morelos C.P. 62751.
- Base La Joya. - Km. 16.5 Carretera Federal Cuernavaca-Cuautla, Col. Amador Salazar, La Joya, Yautepec, Morelos C.P. 62733.
- Base Amayuca. - Crucero de Cuatro Caminos de Amayuca, Municipio de Jantetelco C.P. 62972.
- Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Alpuyeca. - Km. 00.4+500 Carretera Federal Grutas Alpuyeca, Colonia Cuaxcomac Municipio de Xochitepec Morelos C.P. 62790.
- Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Tepalcingo. - entre las calles de Ciprés y Camino de Herradura Tenango, Col. Tulipanes, Tepalcingo, Morelos C.P. 62920.
- Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Tres Marías. - Km. 47 Carretera Federal México-Cuernavaca, Huitzilac, Morelos C.P. 62510.
- Centro de Coordinación, Comando, Control, Comunicaciones y Computo "C5", carretera Zapata-Temixco s/n, colonia palo escrito, Emiliano Zapata C.P. 62765.
- Torre Morelos. - Autopista Acapulco-México KM. 102 + 900 Colonia Granjas Mérida, Poblado de Acatlipa, Temixco, Morelos C.P. 62790.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- Ayudantía del C. Gobernador. - Calle Chimalacatlán núm. 161, Col. Reforma, Cuernavaca, Morelos C.P. 62260.
- Torre Lomas. - Calle nueva Inglaterra esquina con san salvador, Colonia lomas de cortes Cuernavaca, Morelos C.P. 62240.
- Secretariado Ejecutivo. - Calle Ocoatepec, número 24, Colonia Fraccionamiento Maravillas, Cuernavaca, Mor.

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

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

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

SEXTA. DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO. Para el seguimiento de este contrato, designa como administrador del mismo al titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo adscrita a la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, quien asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven del presente contrato, para que verifique que el servicio cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente, siendo la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago y todo lo que se derive del presente instrumento jurídico, quien en este acto acepta el cargo.

SÉPTIMA. DEL SEGUIMIENTO. Para el cumplimiento de los compromisos del presente contrato, la **SECRETARÍA** a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven de la contratación del servicio, nombrando por su parte al personal del **ÁREA REQUIRENTE**, para que verifique que la prestación del **SERVICIO** cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente.

Las inconsistencias del servicio deberán ser notificadas al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” a través de los medios acordados entre “**LAS PARTES**”, para que sean corregidas, subsanadas, reemplazadas o modificadas.

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

El “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, tendrá que subsanar las deficiencias del servicio de manera inmediata en un periodo no mayor a 2 (dos) horas, sin embargo, “**LAS PARTES**”, podrán acordar los medios con la finalidad de que no se vea afectada la operación normal de los comedores.

NOVENA. DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. En términos de los artículos 75 fracción III, 76 de la **LEY** y el artículo 59 fracción III del **REGLAMENTO**, para garantizar el cumplimiento del presente contrato el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” se obliga a otorgar garantía a favor del Poder





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, por el 20% (veinte por ciento) del monto máximo total del mismo.

En términos de lo anterior, el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, otorga a favor del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, la garantía expedida por _____, de fecha ___ de ___ del 2025, con número de fianza _____, número de folio _____ y línea de validación _____, por un monto de \$ _____ (_____ pesos __/100 m.n.), equivalente al 20% (veinte por ciento) del monto máximo total del presente contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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





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

El o los convenios modificatorios que se realicen sobre cambios en las cantidades deberán de formalizarse por escrito, durante la vigencia del presente contrato, contando con suficiencia presupuestal disponible, dichas ampliaciones no podrán rebasar el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente, respetando el precio originalmente pactado. Dicho porcentaje deberá de ser previsto en los casos de modificaciones por prórroga de la vigencia, y deberá de remitirse copia certificada a la **CONVOCANTE**, con todo su documental, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 68 de la Ley, en caso contrario la omisión dentro del expediente principal, será responsabilidad del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**.

DÉCIMA PRIMERA. DE LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. El “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, cuenta con póliza de seguro de responsabilidad civil por la cantidad de **\$5,000,000.00** (Cinco millones de pesos 00/100 M.N.), la cual garantiza al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, de acuerdo a las características contenidas en las especificaciones de la misma, la cual deberá de ser presentada ante las oficinas del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**.

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

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

DÉCIMA SEGUNDA. DEL PLAZO. A partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2026.

DÉCIMA TERCERA. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL “PRESTADOR DEL SERVICIO”. Basándose en su experiencia y conocimiento se compromete a:

- a. Proporcionar el **SERVICIO** conforme se establece en el **Anexo**, en los términos establecidos en el presente contrato y la **LEY**;
- b. Responder por la debida calidad y especificaciones técnicas del **SERVICIO** conforme al **Anexo**.
- c. Al cumplimiento estricto de la **LEY** que regula la contratación;
- d. Responder como patrón único de todo elemento humano que requiera con motivo de la prestación del servicio, siendo el único responsable de las obligaciones derivadas de dichas relaciones laborales, incluidas las prestaciones de seguridad social de los trabajadores, profesionales y técnicos, sin que pudiere determinarse o derivarse relación laboral entre el personal contratado y la **SECRETARÍA**, quien queda excluida de cualquier responsabilidad ante las reclamaciones judiciales o extrajudiciales interpuestas por el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”;
- e. Responder sobre cualquier relación jurídica que se origine por cualquier acto jurídico con el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” y demás operarios que contrate para el cumplimiento del presente contrato;
- f. No ceder o transmitir total o parcialmente los derechos derivados de este contrato, ni aún a título gratuito, sin el previo consentimiento que por escrito otorgue, la **SECRETARÍA** y una vez que se constituyan las garantías correspondientes;
- g. Ser el único e inmediato responsable de todos los pagos que, frente al Fisco Federal, Estatal o Municipal se causen como consecuencia y en ejecución de la prestación del servicio, (Impuestos, derechos y aportaciones de seguridad social);
- h. Cumplir con el **SERVICIO** conforme a lo establecido en el mismo y sus Anexos;





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- i. Responsabilizarse de las posibles infracciones a patentes, marcas, o violaciones a derechos de propiedad industrial relacionados con el **SERVICIO** objeto del presente contrato, y;
- j. Cumplir con los términos, horarios, plazos del **SERVICIO** y demás requisitos contenidos en el presente contrato y sus Anexos.

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

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

DÉCIMA QUINTA. DE LA REPOSICIÓN DE LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. En caso de que existan diferencias entre el servicio ofertado y lo pactado en el presente contrato, el “**PODER EJECUTIVO**” queda facultado para notificar por escrito o mediante cualquier otro medio de comunicación que permita ser atendido a la brevedad posible por el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” por conducto de la persona designada por el “**PODER EJECUTIVO**” para dar cabal cumplimiento de la calidad del **SERVICIO** que tenga que ser substituido por otro de la calidad pactada, comprometiéndose el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” a realizar los cambios que sean necesarios cuando no se cumpla con la calidad, o bien 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 **dos horas máximo**, en apego al artículo 71 de la **LEY**.

El servicio deberá ser entregado y transportado por el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” de manera fácil y segura de forma tal, que el **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO** pueda verificar la manipulación correcta de los alimentos en cada área. Así mismo el **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO** podrá confirmar que se entregan las raciones pactadas por porción, gramaje y tipo de menú utilizando los sistemas de medición que resulten convenientes.

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





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

este caso se interrumpirá el calendario originalmente previsto para la conclusión total de la prestación, de conformidad al artículo 74 de la **LEY**.

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

Cesando la causa que dio origen a la suspensión, continuará la contratación y volverá a computarse el resto del tiempo previsto.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá informar inmediatamente al **"PODER EJECUTIVO"** cualquier circunstancia que afecte, interrumpa o ponga en riesgo la continuación de la prestación del servicio, a efecto de se encuentre en condiciones de determinar lo conducente.

DÉCIMA SÉPTIMA. DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA. Se podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad para ninguna de las partes cuando concurren razones de interés general, o bien, por obtener la emisión del fallo de la licitación del servicio, o cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de la contratación originalmente contratada y de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionara algún daño patrimonial o perjuicio al Estado, o en caso de que se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen a este contrato, por motivo de la resolución de un procedimiento de inconformidad emitido por la Secretaría de la Contraloría, para lo cual el **"PODER EJECUTIVO"** dará aviso por escrito por lo menos con quince días naturales de anticipación al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** con fundamento en el último párrafo del artículo 78 de la **LEY**.

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

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

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** se obliga a reponer, subsanar o reparar las deficiencias que existan a efecto de realizar la entrega del **SERVICIO** en la forma, términos y tiempo pactados a entera satisfacción del **ÁREA REQUERENTE**, sin costo alguno para el **"PODER EJECUTIVO"**.

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

En caso de que el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** no concluya el suministro en los casos estipulados en este contrato, por causas imputables a él mismo, se aplicará una pena convencional del 0.3% del valor total del servicio dejado de prestar, sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento, contados a partir del día siguiente en que feneció la fecha en que debieron concluir los servicios contratados y de acuerdo a lo establecido en el contrato, la pena convencional no excederá del monto de la garantía de cumplimiento del contrato. Pena que deberá ser depositada ante las oficinas de la Coordinación de Política de Ingresos de la Secretaría de Hacienda, del Gobierno del Estado de Morelos.



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

La pena convencional por atraso se calculará de acuerdo al porcentaje establecido en el segundo párrafo de la presente cláusula, aplicado al valor del **SERVICIO** atrasados y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida de que se trate. La suma de las penas convencionales no deberá exceder de la garantía establecida en la cláusula novena del presente contrato y de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Dónde:

Pd: (0.3%) penalización diaria

Nda: número de días de retraso

Vspa: valor de la adquisición con atraso

Pca: pena convencional aplicable

En los casos en que una partida o parte de la misma no sea entregada y la pena convencional, por atraso, rebase el monto de la garantía establecida de manera proporcional respecto de la parte incumplida, en las fechas pactadas en el presente contrato, el “**PODER EJECUTIVO**” previa notificación al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” sin rescindir el mismo, podrá modificarlo, cancelando las partidas de que se trate, o bien, parte de las mismas, aplicando al “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” una sanción por cancelación, equivalente a la pena convencional por atraso máxima que correspondería en el caso de que el **SERVICIO** hubieran concluido en fechas posteriores a las pactadas, siempre y cuando la suma total del monto de las cancelaciones no rebase el 10% (Diez por ciento) del importe total del presente contrato. En el supuesto de que sea rescindido, no procederá la contabilización de dicha sanción al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. DE LAS ESPECIFICACIONES. EL **SERVICIO** objeto de este contrato, deberán cumplir con las especificaciones técnicas señaladas en la cláusula primera del mismo, así como las mencionadas en la propuesta técnica que exhibió el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” durante el proceso de adjudicación que dio origen al presente instrumento legal.

VIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA SUPERVISIÓN. En cualquier momento durante la vigencia del presente contrato el “**PODER EJECUTIVO**” a través del **ÁREA REQUIRENTE**, podrá efectuar inspecciones y/o visitas en el domicilio del “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” o del lugar establecido para la realización del mismo, para constatar su capacidad técnica, legal, administrativa y verificar el grado de avance del **SERVICIO** y calidad de los mismos, teniendo la obligación de permitir el acceso al personal autorizado por el “**PODER EJECUTIVO**”.

Durante el **SERVICIO**, se someterán a una revisión por parte del personal del **ÁREA REQUIRENTE**, para comprobar que las características técnicas sean idénticas a las solicitadas y a las ofertadas en la





propuesta técnica del **“PRESTADOR DEL SERVICIO”**, en el entendido que no serán aceptadas si hubiere diferencias.

El **“PODER EJECUTIVO”** a través del **ÁREA REQUIRENTE**, será la encargada de verificar hasta su total conclusión y entera satisfacción del **SERVICIO** descritos en el presente contrato.

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

- a) Que los precios por la contratación estipulados sufran incremento, sin justificación alguna;
- b) Que el presente contrato se haya celebrado en contravención a **LEY**, y a las disposiciones derivadas de las mismas o de las demás disposiciones administrativas que se expidan;
- c) Por el incumplimiento parcial, atraso o defectuosa y que no sea subsanada en tiempo y forma;
- d) Por ausencia de entrega total o parcial de la información y documentos que se le requieran con relación a la contratación objeto de este contrato, o bien la entrega alterada de la información o de la documentación relacionada, o cualquier otra causa que haga más onerosa la prestación de los mismos;
- e) Por realizar actos o acciones que afecten el prestigio o la reputación del **“PODER EJECUTIVO”**;
- f) Por quebrantar la confidencialidad de la información que le haya proporcionado el **“PODER EJECUTIVO”**;
- g) Como consecuencia de una resolución administrativa o judicial que determine la rescisión, y;
- h) Por incumplimiento a cualquiera de las obligaciones consignadas en el presente contrato.

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

VIGÉSIMA CUARTA. DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE RESCISIÓN. Bajo las hipótesis previstas en la cláusula que antecede, el **“PODER EJECUTIVO”** a través del **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, podrá determinar en cualquier momento, la rescisión del presente contrato, con fundamento en el artículo 78 de la **LEY**.

Se iniciará a partir de que el **“PRESTADOR DEL SERVICIO”** le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (Cinco) días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;

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

La determinación de dar o no por rescindido el presente contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al **“PRESTADOR DEL SERVICIO”** dentro de los 15 (Quince) días hábiles siguientes.

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

Cuando el **“PODER EJECUTIVO”** sea el que determine rescindir el presente contrato, bastará para ello que se cumpla el procedimiento que para tal efecto se establece; si es el **“PRESTADOR DEL**



SERVICIO” quien decide rescindirlo, será necesario que acuda ante la autoridad competente y obtenga la declaración correspondiente.

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

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

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

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

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

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

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

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

El **“PRESTADOR DEL SERVICIO”** reconoce que por tratarse de un contrato de adquisición, no le son aplicables las leyes laborales y se hará responsable de todas las obligaciones fiscales que se deriven bajo este régimen y que el **“PODER EJECUTIVO”** no reconoce ninguna otra responsabilidad que el pago del **SERVICIO**, objeto del presente contrato.

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





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos, por lo que dicha información solo podrá ser utilizada para el efecto de las obligaciones contenidas en el presente contrato.

Por lo que el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, se obliga a:

- a) Guardar y mantener con el carácter de confidencial y a no divulgar a terceras personas, ni a utilizar en provecho propio, ningún tipo de información que obtenga del “**PODER EJECUTIVO**”, con motivo de la realización del objeto del presente contrato, tenga o no relación con el mismo, salvo aquella que por motivos legales deba ser divulgada;
- b) Utilizar la información para dar cumplimiento con las obligaciones contenidas en el presente contrato, por lo que en ningún momento se le transmite a su titularidad;
- c) No reproducir, publicar, mutilar, modificar o alterarla en forma parcial o total por ningún medio;
- d) No divulgar salvo que sea a sus empleados o a cualquier otra persona autorizada directamente relacionada con el cumplimiento del presente contrato en el entendido que el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, será el único responsable por los daños y perjuicios que ocasionen dichas personas por la divulgación de la información;
- e) Que en caso de rescisión del presente contrato o cuando el “**PODER EJECUTIVO**”, así lo solicite devolverá y removerá de sus archivos toda la información que se haya proporcionado sobre planos, accesos, instalaciones y del personal de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana;
- f) Llevar a cabo las acciones necesarias para mantener la información como confidencial por lo que el “**PRESTADOR DEL SERVICIO**”, se compromete a informar inmediatamente si la información estuviese en riesgo de caer en manos de terceros no autorizados.
- g) Tomar las medidas necesarias para sus funcionarios, directores, empleados, supervisores, distribuidores, prestadores de servicios y todas aquellas personas con los compromisos aquí asumidos;
- h) No utilizar la información proporcionada para fines propios.

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

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DE LA CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. “**LAS PARTES**” no podrán ceder, transferir o subcontratar parcial o totalmente los derechos y obligaciones derivadas del presente contrato a personas físicas o morales distintas de ellas, excepcionalmente cuando existan causas o riesgos debidamente justificados, que pongan en peligro las operaciones de un programa prioritario o puedan ocasionar consecuencias graves, con la autorización previa de la **CONVOCANTE**, de la Secretaría de la Contraloría y la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado, podrán en conjunto autorizar la subcontratación o cesión correspondiente, modificando este contrato con los requisitos establecidos por la Ley y estableciendo nuevas garantías.

VIGÉSIMA OCTAVA. DEL CONFLICTO DE INTERÉS. - El “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no tiene ningún nexo familiar, ni contacto cercano con algún servidor público activo, que lo relacione con algún manejo de recurso para proveer, servicios y/o servicios que requieran las Dependencias y Entidades del Gobierno del Estado de Morelos, ni desempeñó empleo, cargo o comisión en el servicio público, así mismo manifiesta no encontrarse en ningún supuesto del artículo 79 de la **LEY**.

VIGÉSIMA NOVENA. DE LA VIGENCIA. El presente contrato estará vigente a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2026, con la entrega total del **SERVICIO** de conformidad a lo señalado en la cláusula primera del mismo y a entera satisfacción del **ÁREA REQUIRENTE**, sin que esto implique sobrepasar los plazos indicados.

TRIGÉSIMA. DE LA NORMATIVIDAD. “**LAS PARTES**” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, a lo señalado por





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Morelos, y a lo previsto en el Decreto de Presupuesto de Egresos del Estado para el Ejercicio Fiscal 2025, al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos.

TRIGÉSIMA PRIMERA. DE LA SUPLETORIEDAD. Todo lo señalado en el presente contrato, se encuentra sujeto a lo solicitado en las bases, junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional presencial número EA-N____-2025, a la Ley de Procedimiento Administrativo para el Estado de Morelos, el Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos y demás normas y disposiciones administrativas que sean aplicables, el Código de Procedimientos Civiles para el Estado Libre y Soberano de Morelos, y todas aquellas disposiciones jurídicas y administrativas que se encuentran vigentes en materia de adquisiciones.

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

Leído que fue el presente instrumento y enteradas **“LAS PARTES”** de su valor, fuerza legal, validez, contenido y alcance, lo ratifican y firman por triplicado en la Ciudad de Temixco, Morelos, a los ____ (____) días del mes de ____ del 2025, de conformidad al artículo 62 de la LEY.

POR EL “PODER EJECUTIVO”

POR EL “PRESTADOR DEL SERVICIO”

ALEXANDRO GARCÍA MIRANDA
COORDINADOR DE DESARROLLO Y
FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA
SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN
CIUDADANA.

C._____
APODERADO LEGAL DE _____.

BERENICE CHÁVEZ CASTAÑEDA
DIRECTORA GENERAL DE CONTROL
DE GASTO OPERATIVO DE LA
COORDINACIÓN DE DESARROLLO Y
FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y
PROTECCIÓN CIUDADANA Y
ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

ASISTIDOS POR





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

OSCAR GONZÁLEZ MARÍN
DIRECTOR GENERAL JURÍDICO DE LA
SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN
CIUDADANA.

CONVOCANTE

MYRYAM BALBUENA BAZALDÚA
DIRECTORA GENERAL DE CONTRATACIONES DE
BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE
ADMINISTRACIÓN DEL PODER EJECUTIVO
ESTATAL

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL CONTRATO NÚMERO _____ RELATIVO A LA CONTRATACIÓN ABIERTA MULTIANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR, SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS Y ENTREGA EN SITIO PARA PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIUDADANA, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-N____-2025, QUE CELEBRA EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, Y LA PERSONA MORAL _____, POR LA CANTIDAD MINIMA DE \$ _____ (_____/100 M.N.) Y LA CANTIDAD MÁXIMA DE \$ _____ (_____/100 M.N.), DE FECHA __ DE ____ DE 2025, CONSTANTE DE _____ FOJAS ÚTILES _____





ANEXO 4

DOCUMENTOS QUE DEBERÁN CONTENER LAS PROPOSICIONES Y MODELOS ESCRITOS

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2025.

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

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

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

Documentos requeridos para participar

No.	Documento Solicitado	Anexos	Referencia bases de licitación	Presenta	
				Si	No
	Anexos				
1	Acreditación de la existencia y personalidad jurídica del licitante.	2	Punto 14.1.		
2	Formato que contiene la relación de los documentos solicitados para participar y que integran la propuesta técnica y económica. La omisión de la entrega de este documento no será motivo de descalificación.	4	Punto 16.2		
	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)		
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)		
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)		





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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)		
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 a los servicios objeto de la presente licitación, de acuerdo al punto 9.4. de las bases, en términos de lo que señala el artículo 40, fracción XXVIII de la Ley.	E	Inciso E)		
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)		
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)		
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 11.1.1. de las bases.	H	Inciso H)		
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)		
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)		
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)		





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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)		
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 capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, 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)		
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)		
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/SMP-web/loginPage.jsf , con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.	O	Inciso O)		
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)		
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)		





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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. Así mismo se compromete en caso de resultar adjudicado y previo a la celebración del contrato a presentar por escrito dicha manifestación ante el órgano interno de control, en el caso de persona moral dicha manifestación deberá presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, debiendo enterar copia con el acuse de recibido a la convocante.	R	Inciso R)		
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)		
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)		
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 I (ANEXO TÉCNICO) de las presentes bases.	U	Inciso U)		
24	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, presentará 30 días de menú, para un programa semanal de: desayuno, comida y cena, elaborado por un Nutriólogo titulado o con carrera a fin, en el que deberá considerar raciones suficientes y con el contenido calórico equilibrado, estableciendo cantidades, unidad de medida, energía kcal, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, por porción. El cuál deberá presentarse en hoja membretada conteniendo la firma autógrafa y número de cédula profesional del nutriólogo titulado o con carrera a fin, del prestador del servicio adjudicado.	V	Inciso V)		
25	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, adecuará y mejorará las instalaciones proporcionadas por la SSyPC de acuerdo a las necesidades de operación; y en caso de desastres producidos por fenómenos naturales y/o emergencias sanitarias, se compromete a realizar la instalación de cocinas y comedores alternos, asegurando tenerlas en buenas condiciones permanentemente.	W	Inciso X)		
25	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 el mobiliario y comedores en óptimas condiciones en las instalaciones de: Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad (Alpuyeca, Tepalcingo y Tres Marías), Torre Morelos, C-5, Zona Nororiente (Cuautla), Zona Oriente (Amayuca), Zona Sur Poniente (Galeana), Zona Centro Norte (La Joya), Ayudantía del C. Gobernador, Secretariado Ejecutivo, Torre Lomas.	X	Inciso 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, contará en cada comedor con equipo de uso industrial donde y cuando se necesite, tal como congeladores, refrigeradores, estufas, licuadoras, hornos de microondas, batidoras, vajillas, cristalería, charolas, loza y cubiertos suficientes considerando la reposición de los utensilios de manera mensual por el deterioro, merma, mal estado y faltante.	Y	Inciso Y)		
27	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 una vez al mes, las instalaciones donde se preparen las raciones, bajo la supervisión del área requirente, quien deberá estar presente cuando se lleven a cabo dichas fumigaciones, para lo cual entregará un calendario, mismo que será validado y autorizado por el titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.	Z	Inciso Z)		
28	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx, análisis clínico del personal del prestador del servicio (Cultivo de uñas y manos, Exudado Faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, lecho ungüeal, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.	AA	Inciso AA)		
29	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a realizar la desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.	BB	Inciso BB)		
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 entregar al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx análisis bacteriológico del agua que se utiliza para la elaboración de los alimentos, que cumplan con los límites permisibles (organismos coliformes totales, coliformes fecales y cloro residual libre), establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015.	CC	Inciso CC)		
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 contratar una póliza de seguro por responsabilidad civil por la cantidad de \$5,000,000.00 (Cinco millones de pesos 00/100 M.N.) que garanticen con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, la responsabilidad civil por envenenamiento, intoxicación o cualquier daño a la salud provocado por el consumo de alimentos y bebidas preparadas por el prestador del servicio adjudicado hasta su punto de entrega.	DD	Inciso DD)		
32	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuenta con personal para realizar la	EE	Inciso EE)		





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

supervisión de la elaboración y entrega de alimentos; elaboración de menús, recetas, y/o manejo de personal en comedores, respectivamente, debiendo presentar currículum vitae que acredite experiencia de un año, de acuerdo a lo siguiente:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante currículum vitae
1	Gerente	Un año de experiencia
1	Nutriólogo	Un año de experiencia
4	Supervisores	Un año de experiencia
4	Almacenistas	Un año de experiencia
14	Cocineros	Un año de experiencia
1	Ejecutivo de cuenta	N/A

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

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo
1	Gerente	<ul style="list-style-type: none"> Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa. Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin. Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER). Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none"> Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional. Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Atención al comensal, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.			
4	Almacenistas		<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato). • Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador. 			
14	Cocineros		<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador. 			
1	Ejecutivo de cuenta		<ul style="list-style-type: none"> • Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín. • Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador. 			
33	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, para efecto de atender los distintos puntos de entrega requeridos, cuenta con al menos ocho unidades vehiculares disponibles de modelos no mayor a diez años que se encuentre en condiciones mecánicas óptimas y de uso exclusivo para la transportación de los alimentos en los sitios de entrega solicitados por la SSyPC, para atender los servicios solicitados, acreditándolo con original o copia certificada y copia simple para su cotejo de facturas o contrato de arrendamiento.			FF	Inciso FF)	
34	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con experiencia suficiente para cubrir el servicio solicitado, esto a través de al menos un contrato, pudiendo ser de los últimos 3 años, con el que se demuestra que ha proporcionado			GG	Inciso GG)	

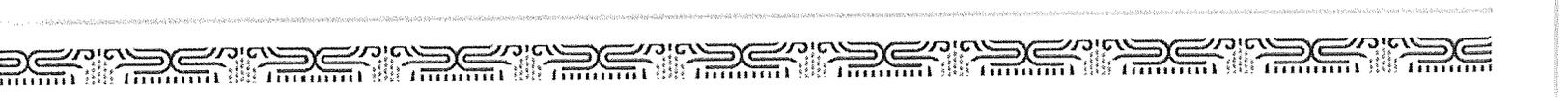




ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	<p>alimentos iguales o similares a los que se solicitan en el presente procedimiento, así como experiencia en la logística para la entrega de alimentos, asegurando el tiempo de entrega a los diferentes puntos sin afectar la operatividad ni la calidad, tanto en la presentación como en las condiciones óptimas para su consumo. Para lo cual, deberá adjuntar copia simple y original o copia certificada para cotejo, de contratos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante y celebrado con Instituciones de Seguridad Pública.</p>													
35	<p>Carta compromiso del licitante en papel membretado bajo protesta de decir verdad en el cual manifiesta que los servicios cumplen con las siguientes normas oficiales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="167 615 228 667">N°</th> <th data-bbox="228 615 521 667">NOMBRE</th> <th data-bbox="521 615 922 667">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="167 667 228 1350">01</td> <td data-bbox="228 667 521 1350"> <p>NMX-F-605-NORMEX-2018</p> </td> <td data-bbox="521 667 922 1350"> <p>Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"</p> <p>Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano.</p> <p>Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 1350 228 1896">02</td> <td data-bbox="228 1350 521 1896"> <p>NOM-251-SSA1-2009</p> </td> <td data-bbox="521 1350 922 1896"> <p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <p>1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en un comedor operado actualmente por el prestador del</p> </td> </tr> </tbody> </table>	N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	01	<p>NMX-F-605-NORMEX-2018</p>	<p>Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"</p> <p>Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano.</p> <p>Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.</p>	02	<p>NOM-251-SSA1-2009</p>	<p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <p>1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en un comedor operado actualmente por el prestador del</p>	HH	Inciso HH)		
N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN												
01	<p>NMX-F-605-NORMEX-2018</p>	<p>Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"</p> <p>Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano.</p> <p>Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.</p>												
02	<p>NOM-251-SSA1-2009</p>	<p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <p>1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en un comedor operado actualmente por el prestador del</p>												





		<p>servicio:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mesofílicos aerobios• E. Coli• Salmonella• Staphylococcus aureus <p>2.- Auditoría Sanitaria de sus instalaciones operativas y un comedor operado actualmente por el prestador del servicio, en cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones operativas y el comedor que acredita cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana mencionada.</p> <p>3.- Resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 6 superficies inertes, realizados al equipo y 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.</p> <p>4.- Resultados de los análisis del agua de la llave y filtro, que cumplan con los límites permisibles, establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y en la NOM-201-SSA1-2015.</p> <p>5.- Resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A. C. (E.M.A.), a la totalidad de la plantilla de personal solicitada en las presentes bases, mismos que deberán incluir al menos los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none">• Exudado faríngeo.• Coproparasitoscópico en serie de tres.• Coprocultivo.			
--	--	---	--	--	--





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- Química sanguínea de 12 elementos.
- Reacciones febriles.
- Biometría hemática.
- Lecho ungüéal.
- Cultivo de uñas y manos.

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, numeral 5.12.1 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

Deberá presentar copia simple y original y/o copia certificada para cotejo de su Certificado NOM-251-SSA1-2009, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación, la cual deberá contener:

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto-Tolerancia y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas





		<p>preenvasadas – Información comercial y sanitaria.</p> <ul style="list-style-type: none">• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.• NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
03	ISO 22000:2018	<p>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, y además copia simple y original o copia certificada para cotejo que acredite el cumplimiento de la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.			





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

04	ISO 28001:2007	<p>Seguridad de la cadena de suministro</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, de conformidad con el ISO 28001:2007, y de la Norma NMX-W-188-SCFI-2021, correspondiente a sus instalaciones operativas, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad E.M.A., como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro; el alcance del certificado otorgado al prestador del servicio adjudicado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo de Certificación.</p>
05	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL	<p>Presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol de los cárnicos (res, cerdo y pollo), en los cuales se indiquen que se encuentran libres de dicha sustancia, expedidos a nombre del prestador del servicio o del establecimiento T.I.F. de donde proceden los cárnicos. Los análisis deberán ser realizados por un Laboratorio acreditado en la rama de sanidad agropecuaria, acreditado ante la E.M.A. y que cuenten con una antigüedad de haberse realizado no mayor a tres meses a la presentación y apertura de propuestas, anexando copia legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del laboratorio de sanidad agropecuaria.</p>





		<p>Así mismo, se debe incluir original y/o copia certificada de la certificación Tipo Inspección Federal (T.I.F.), a nombre de su proveedor T.I.F., vigente y correspondiente al domicilio de sus instalaciones operativas, expedida por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).</p> <p>Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos T.I.F., publicado por el SENASICA para comprobar que la certificación de su establecimiento y de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores de productos cárnicos y embutidos se encuentran vigentes.</p>			
06	ISO 45001:2018	<p>NMX-SAST-45001-IMNC-2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>El prestador del servicio adjudicado debe ser responsable de la seguridad y salud en el trabajo de sus empleados, y de las otras personas que puedan verse afectadas por las actividades que realizan. Dicha responsabilidad incluye la promoción y la protección de la salud, ya sea física o mental</p> <p>Garantizando la disminución del número de accidentes laborales y enfermedades profesionales gracias a la gestión de los riesgos identificados mediante una planificación preventiva. Esto beneficia la correcta prestación del servicio de alimentación, al evitar los riesgos laborales de cada empleado que es puesto a disposición en cada comedor, por lo que considerando las habilidades que ellos desarrollan,</p>			





		<p>tiene un efecto en la eficacia y eficiencia en la prestación del servicio., para lo cual deberá presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo del certificado que demuestre el cumplimiento de la NMX-SAST-45001-IMNC-2018, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.			
07	ISO 37001:2016	<p>Sistema de Gestión, Antisoborno- Anti-Bribery Management Systems</p> <p>Para Garantizar que cuenta con una serie de medidas que mejoran su capacidad de prevención, detección y tratamiento del riesgo de soborno, garantizando su compromiso dentro de sus propias operaciones, además de aquellas que realiza con sus clientes o usuarios en toda su cadena de valor, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de su Certificado ISO 37001:2016, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>Con ello, se evita el riesgo de soborno por tráfico de insumos, reducción de su calidad en la adquisición o de aquellos utilizados</p>			





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		en la elaboración de alimentos, otorga seguridad al demostrar que cuenta con controles que dar firmeza al compromiso que tiene para que todos los empleados realicen sus actividades sin caer en malas prácticas durante cualquiera de las actividades que desarrolla en la prestación del servicio.			
08	ISO 9001 : 2015, Sistemas de Gestión de la Calidad	Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo el certificado ISO 9001:2015, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación. El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance: 1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.			
09	Certificado de cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015, en igualdad laboral y no discriminación	Sus principales ejes son: incorporar la perspectiva de género y no discriminación en los procesos de reclutamiento, selección, movilidad y capacitación; garantizar la igualdad salarial; implementar acciones para prevenir y atender la violencia laboral; y realizar acciones de corresponsabilidad entre la vida laboral, familiar y personal de sus trabajadoras y trabajadores, con igualdad de trato y de oportunidades. Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada.			
10	ISO 14001 : 2015; Sistemas de Gestión Ambiental	Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada; el certificado ISO 14001 : 2015, éste deberá contar con un alcance para			

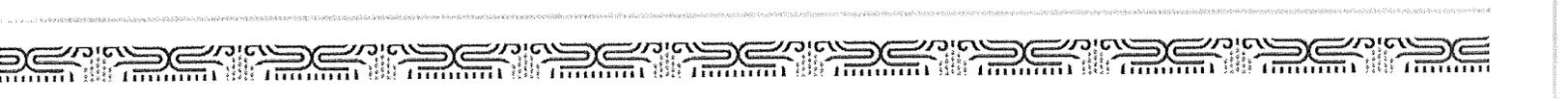




ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>”</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.			
11	ISO /IEC 37301 : 2021, Sistemas de Gestión del Compliance	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada el certificado ISO /IEC 37301 : 2021, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>Dicho documento deberá incluir cuando menos incluir 2 de los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ventas2. Compras3. Alimentos Procesados y Envasados4. Manejo y distribución de frutas y vegetales5. Almacenamiento.			
12	NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.	<p>El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población</p>			





		<p>y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria y a otros grupos interesados.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.			
13	Certificado CC/CAV/PROCCAV/04	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada del certificado PROTOCOLOS DE REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD EN CONTROL DE COVID 19.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.			





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			<p>7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.</p> <p>8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.</p> <p>9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</p> <p>10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención.</p> <p>11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.</p>			
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 contar de lunes a domingo y días festivos con la plantilla suficiente para cubrir las necesidades en los 12 comedores con cocina y 44 puntos de entrega, debiendo contar además con personal necesario para atender cualquier contingencia u operativo extraordinario durante las 24 horas, los 7 días de la semana.	II	Inciso II)			
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 garantizar que, en caso de una emergencia sanitaria, acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.	JJ	Inciso JJ)			
38	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a designar un ejecutivo de cuenta para resolver cualquier situación de emergencia respecto al servicio de comedor, mismo que deberá estar disponible las 24 horas de los 7 días de la semana.	KK	Inciso KK)			
39	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el servicio que proporcione, deberá cumplir con las siguientes especificaciones: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio. ✓ En caso de contingencias deberá contar con cocinas alternas para cubrir cualquier necesidad en la entrega de las raciones alimenticias, principalmente en los Municipios de la zona 	LL	Inciso LL)			





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	<p>metropolitana (Cuernavaca, Jiutepec, Temixco, Emiliano Zapata y Xochitepec) y en el lugar que se le solicite dentro del Estado de Morelos, y los límites con los Estados de la periferia territorial.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El prestador del servicio adjudicado, deberá cubrir por cuenta propia el consumo de gas L.P. para la preparación de raciones alimenticias, debiendo presentar calendario de abastecimiento de los tanques estacionarios ubicados en cada cocina con comedor. ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá entregar las raciones alimenticias en los sitios de entrega señalados en el presente anexo técnico y/o en los sitios de los operativos policiales, que en su oportunidad se le señalen; los alimentos deberán entregarse en empaques ecológicos o biodegradables como lo indica la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con separaciones cuando así se requiera, debiendo tomar las medidas necesarias para que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de consumo y a temperatura adecuada. 				
	PROPUESTA ECONÓMICA				
28	Propuesta Económica		Punto 17.2		
29	Garantía de Seriedad de la proposición		Punto 17.5		

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

(La omisión de la entrega de este documento, no será motivo de desechamiento)





DOCUMENTO A

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

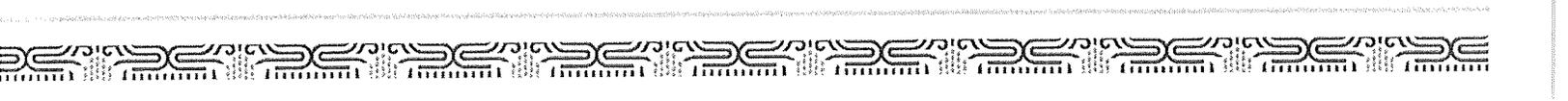
Me refiero a la Licitación Pública Nacional N°. _____, en la que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente proposición, ofertando la partida del servicio que se indica:

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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO B

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO C

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO D

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Presentar 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO E

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

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

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO F

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO G

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO H

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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





DOCUMENTO I

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

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

Atentamente

Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO J

Guernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

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

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO K

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO L

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

-1-

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

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

Carta 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

-2-





DOCUMENTO M

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que es una empresa que cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO N

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

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

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO O

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Presentar 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/SMP-web/loginPage.jsf>, con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO P

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el objeto social y la actividad 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DOCUMENTO Q

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ del 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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





DOCUMENTO R

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que 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. Así mismo se compromete en caso de resultar adjudicado y previo a la celebración del contrato a presentar por escrito dicha manifestación ante el órgano interno de control, en el caso de persona moral dicha manifestación deberá presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, debiendo enterar copia con el acuse de recibido a la convocante.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO S

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2025.

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

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

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

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

Que los integrantes y accionistas son:

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

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

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

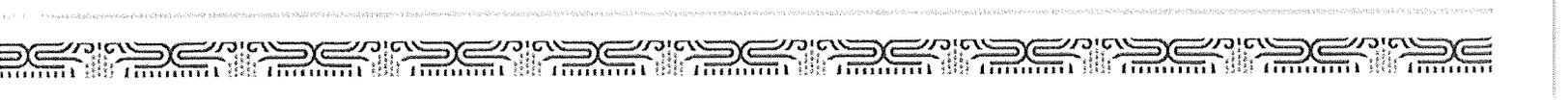
Lo anterior atendiendo a lo estipulado en el artículo 51, fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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





DOCUMENTO T

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en 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.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO U

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO) de las presentes bases.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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



DOCUMENTO V

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, presentará 30 días de menú, para un programa semanal de: desayuno, comida y cena, elaborado por un Nutriólogo titulado o con carrera a fin, en el que deberá considerar raciones suficientes y con el contenido calórico equilibrado, estableciendo cantidades, unidad de medida, energía kcal, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, por porción. El cuál deberá presentarse en hoja membretada conteniendo la firma autógrafa y número de cédula profesional del nutriólogo titulado o con carrera a fin, del prestador del servicio adjudicado.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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





DOCUMENTO W

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, adecuará y mejorará las instalaciones proporcionadas por la SSyPC de acuerdo a las necesidades de operación; y en caso de desastres producidos por fenómenos naturales y/o emergencias sanitarias, se compromete a realizar la instalación de cocinas y comedores alternos, asegurando tenerlas en buenas condiciones permanentemente.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO X

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado se compromete a contar con el mobiliario y comedores en óptimas condiciones en las instalaciones de: Dirección General de la Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad (Alpuyeca, Tepalcingo y Tres Marías), Torre Morelos, C-5, Zona Nororiente (Cuautla), Zona Oriente (Amayuca), Zona Sur Poniente (Galeana), Zona Centro Norte (La Joya), Ayudantía del C. Gobernador, Secretariado Ejecutivo, Torre Lomas.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO Y

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, contará en cada comedor con equipo de uso industrial donde y cuando se necesite, tal como congeladores, refrigeradores, estufas, licuadoras, hornos de microondas, batidoras, vajillas, cristalería, charolas, loza y cubiertos suficientes considerando la reposición de los utensilios de manera mensual por el deterioro, merma, mal estado y faltante.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO Z

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a fumigar una vez al mes, las instalaciones donde se preparen las raciones, bajo la supervisión del área requirente, quien deberá estar presente cuando se lleven a cabo dichas fumigaciones, para lo cual entregará un calendario, mismo que será validado y autorizado por el titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DOCUMENTO AA

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx, análisis clínico del personal del prestador del servicio (Cultivo de uñas y manos, Exudado Faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, lecho ungüéal, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO BB

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a realizar la desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO CC

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar al inicio de la prestación del servicio y cada 6 meses, vía correo electrónico a la dirección d.suministrosyservicios@morelos.gob.mx análisis bacteriológico del agua que se utiliza para la elaboración de los alimentos, que cumplan con los límites permisibles (organismos coliformes totales, coliformes fecales y cloro residual libre), establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO DD

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a contratar una póliza de seguro por responsabilidad civil por la cantidad de \$5,000,000.00 (Cinco millones de pesos 00/100 M.N.) que garanticen con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir, la responsabilidad civil por envenenamiento, intoxicación o cualquier daño a la salud provocado por el consumo de alimentos y bebidas preparadas por el prestador del servicio adjudicado hasta su punto de entrega.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO EE

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuenta con personal para realizar la supervisión de la elaboración y entrega de alimentos; elaboración de menús, recetas, y/o manejo de personal en comedores, respectivamente, debiendo presentar currículum vitae que acredite experiencia de un año, de acuerdo a lo siguiente:

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante currículum vitae
1	Gerente	Un año de experiencia
1	Nutriólogo	Un año de experiencia
4	Supervisores	Un año de experiencia
4	Almacenistas	Un año de experiencia
14	Cocineros	Un año de experiencia
1	Ejecutivo de cuenta	N/A

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

Cantidad	Puesto	Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo
1	Gerente	<ul style="list-style-type: none"> Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa. Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional.• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Atención al comensal, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
4	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Certificado de Competencia Laboral en materia de Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Competencia Laboral en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, expedido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y/o Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none">• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín.• Constancia de Habilidades (DC3), en materia de Manejo Higiénico de los Alimentos, emitida por Capacitador acreditado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anexando copia simple y original o copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.
---	---------------------	---

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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



DOCUMENTO FF

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, para efecto de atender los distintos puntos de entrega requeridos, cuenta con al menos ocho unidades vehiculares disponibles de modelos no mayor a diez años que se encuentre en condiciones mecánicas óptimas y de uso exclusivo para la transportación de los alimentos en los sitios de entrega solicitados por la SSyPC, para atender los servicios solicitados, acreditándolo con original o copia certificada y copia simple para su cotejo de facturas o contrato de arrendamiento.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO GG

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, cuenta con experiencia suficiente para cubrir el servicio solicitado, esto a través de al menos un contrato, pudiendo ser de los últimos 3 años, con el que se demuestra que ha proporcionado alimentos iguales o similares a los que se solicitan en el presente procedimiento, así como experiencia en la logística para la entrega de alimentos, asegurando el tiempo de entrega a los diferentes puntos sin afectar la operatividad ni la calidad, tanto en la presentación como en las condiciones óptimas para su consumo. Para lo cual, deberá adjuntar copia simple y original o copia certificada para cotejo, de contratos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante y celebrado con Instituciones de Seguridad Pública.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO HH

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta compromiso del licitante en papel membretado bajo protesta de decir verdad en el cual manifiesta que los servicios cumplen con las siguientes normas oficiales:

N°	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
01	NMX-F-605-NORMEX-2018	Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H" Norma aplicable a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio en el territorio mexicano. Debiendo presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente del Distintivo "H" de su cocina central o comisariato, así como de al menos 5 comedores que actualmente atienda.
02	NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. El servicio de comedor que se requiere deberá acreditar el cumplimiento de la norma con los siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de: 1.- Resultado de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de al menos 6 alimentos preparados en un comedor operado actualmente por el prestador del servicio: <ul style="list-style-type: none">• Mesofílicos aerobios• E. Coli• Salmonella





		<ul style="list-style-type: none">• Staphylococcus aureus <p>2.- Auditoría Sanitaria de sus instalaciones operativas y un comedor operado actualmente por el prestador del servicio, en cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones operativas y el comedor que acredita cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana mencionada.</p> <p>3.- Resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 6 superficies inertes realizados al equipo y 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.</p> <p>4.- Resultados de los análisis del agua de la llave y filtro, que cumplan con los límites permisibles, establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y en la NOM-201-SSA1-2015.</p> <p>5.- Resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A. C. (E.M.A.), a la totalidad de la plantilla de personal solicitada en las presentes bases, mismos que deberán incluir al menos los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none">• Exudado faríngeo.• Coproparasitoscópico en serie de tres.• Coprocultivo.• Química sanguínea de 12 elementos.• Reacciones febriles.• Biometría hemática.• Lecho ungüéal.• Cultivo de uñas y manos. <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:</p> <p>“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entrén en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido</p> <p>Deberá presentar copia simple y original y/o copia certificada para cotejo de su Certificado NOM-251-SSA1-2009, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación, la cual deberá contener:</p>
--	--	---





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<ul style="list-style-type: none">• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto- Tolerancia y métodos de verificación.• NOM-051-SCFI-SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas – Información comercial y sanitaria.• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.• NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
03	ISO 22000:2018	<p>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, y además copia simple y original o copia certificada para cotejo que acredite el cumplimiento de la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
04	ISO 28001:2007	<p>Seguridad de la cadena de suministro</p> <p>Presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo, del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, de conformidad con el ISO 28001:2007, y de la Norma NMX-W-188-SCFI-2021, correspondiente a sus instalaciones operativas, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad E.M.A., como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro; el alcance del certificado otorgado al prestador del servicio adjudicado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo de Certificación.</p>
05	"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL	<p>Presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol de los cárnicos (res, cerdo y pollo), en los cuales se indiquen que se encuentran libres de dicha sustancia, expedidos a nombre del prestador del servicio o del establecimiento T.I.F. de donde proceden los cárnicos. Los análisis</p>





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>deberán ser realizados por un Laboratorio acreditado en la rama de sanidad agropecuaria, acreditado ante la E.M.A. y que cuenten con una antigüedad de haberse realizado no mayor a tres meses a la presentación y apertura de propuestas, anexando copia legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del laboratorio de sanidad agropecuaria.</p> <p>Así mismo, se debe incluir original y/o copia certificada de la certificación Tipo Inspección Federal (T.I.F.), a nombre de su proveedor T.I.F., vigente y correspondiente al domicilio de sus instalaciones operativas, expedida por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).</p> <p>Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos T.I.F., publicado por el SENASICA para comprobar que la certificación de su establecimiento y de los establecimientos T.I.F. de sus proveedores de productos cárnicos y embutidos se encuentran vigentes.</p>
06	ISO 45001:2018	<p>NMX-SAST-45001-IMNC-2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>El prestador del servicio adjudicado debe ser responsable de la seguridad y salud en el trabajo de sus empleados, y de las otras personas que puedan verse afectadas por las actividades que realizan. Dicha responsabilidad incluye la promoción y la protección de la salud, ya sea física o mental</p> <p>Garantizando la disminución del número de accidentes laborales y enfermedades profesionales gracias a la gestión de los riesgos identificados mediante una planificación preventiva. Esto beneficia la correcta prestación del servicio de alimentación, al evitar los riesgos laborales de cada empleado que es puesto a disposición en cada comedor, por lo que considerando las habilidades que ellos desarrollan, tiene un efecto en la eficacia y eficiencia en la prestación del servicio., para lo cual deberá presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo del certificado que demuestre el cumplimiento de la NMX-SAST-45001-IMNC-2018, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

07	ISO 37001:2016	<p>Sistema de Gestión Antisoborno-Anti-Bribery Management Systems</p> <p>Para Garantizar que cuenta con una serie de medidas que mejoran su capacidad de prevención, detección y tratamiento del riesgo de soborno, garantizando su compromiso dentro de sus propias operaciones, además de aquellas que realiza con sus clientes o usuarios en toda su cadena de valor, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para cotejo de su Certificado ISO 37001:2016, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>Con ello, se evita el riesgo de soborno por tráfico de insumos, reducción de su calidad en la adquisición o de aquellos utilizados en la elaboración de alimentos, otorga seguridad al demostrar que cuenta con controles que dar firmeza al compromiso que tiene para que todos los empleados realicen sus actividades sin caer en malas prácticas durante cualquiera de las actividades que desarrolla en la prestación del servicio.</p>
08	ISO 9001 : 2015, Sistemas de Gestión de la Calidad	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada para cotejo el certificado ISO 9001:2015, vigente y emitido a nombre del licitante, emitido por organismo de certificación acreditado ante la EMA, presentando copia de dicha acreditación.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
09	Certificado de cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015, en igualdad laboral y no discriminación	<p>Sus principales ejes son: incorporar la perspectiva de género y no discriminación en los procesos de reclutamiento, selección, movilidad y capacitación; garantizar la igualdad salarial; implementar acciones para prevenir y atender la violencia laboral; y realizar acciones de corresponsabilidad entre la vida laboral, familiar y personal de sus trabajadoras y trabajadores, con igualdad de trato y de oportunidades.</p> <p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada.</p>
10	ISO 14001 : 2015; Sistemas de Gestión Ambiental	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada; el certificado ISO 14001 : 2015, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.





ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

11	ISO /IEC 37301 : 2021, Sistemas de Gestión del Compliance	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada el certificado ISO /IEC 37301 : 2021, éste deberá contar con un alcance para comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.</p> <p>Dicho documento deberá incluir cuando menos incluir 2 de los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ventas2. Compras3. Alimentos Procesados y Envasados4. Manejo y distribución de frutas y vegetales5. Almacenamiento.
12	NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.	<p>El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria y a otros grupos interesados.</p> <p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.
13	Certificado CC/CAV/PROCCA/04	<p>Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada del certificado PROTOCOLOS DE REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD EN CONTROL DE COVID 19.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.



ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<ol style="list-style-type: none">6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención.11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.
--	--	---

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO II

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a contar de lunes a domingo y días festivos con la plantilla suficiente para cubrir las necesidades en los 12 comedores con cocina y 44 puntos de entrega, debiendo contar además con personal necesario para atender cualquier contingencia u operativo extraordinario durante las 24 horas, los 7 días de la semana.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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



Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a garantizar que, en caso de una emergencia sanitaria, acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO KK

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a designar un ejecutivo de cuenta para resolver cualquier situación de emergencia respecto al servicio de comedor, mismo que deberá estar disponible las 24 horas de los 7 días de la semana

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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





DOCUMENTO LL

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ de 2025.

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

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

Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el servicio que proporcione, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- ✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.
- ✓ En caso de contingencias deberá contar con cocinas alternas para cubrir cualquier necesidad en la entrega de las raciones alimenticias, principalmente en los Municipios de la zona metropolitana (Cuernavaca, Jiutepec, Temixco, Emiliano Zapata y Xochitepec) y en el lugar que se le solicite dentro del Estado de Morelos, y los límites con los Estados de la periferia territorial.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado, deberá cubrir por cuenta propia el consumo de gas L.P. para la preparación de raciones alimenticias, debiendo presentar calendario de abastecimiento de los tanques estacionarios ubicados en cada cocina con comedor.
- ✓ El prestador del servicio adjudicado deberá entregar las raciones alimenticias en los sitios de entrega señalados en el presente anexo técnico y/o en los sitios de los operativos policiales, que en su oportunidad se le señalen; los alimentos deberán entregarse en empaques ecológicos o biodegradables como lo indica la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con separaciones cuando así se requiera, debiendo tomar las medidas necesarias para que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de consumo y a temperatura adecuada.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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





OFERTA ECONÓMICA

Cuernavaca, Mor., a ___ de _____ de 2025.

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

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

Se requiere que la propuesta describa el precio unitario y el precio unitario total conforme a las siguientes tablas:

EJEMPLO:

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	RACIONES MÍNIMAS MENSUALES	RACIONES MÁXIMAS MENSUALES	SUBTOTAL MÍNIMO MENSUAL	SUBTOTAL MÁXIMO MENSUAL
01	DESAYUNO	SERVICIO		650	1,100	19,500	33,000		
	COMIDA			800	1,300	24,000	39,000		
	CENA			550	850	16,500	25,500		
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									
TOTAL 2025 (_ MESES)									

Monto total mínimo por año 2025 (/100 M.N.)
Monto total máximo por año 2025 (/100 M.N.)

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	RACIONES MÍNIMAS DIARIAS	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS	RACIONES MÍNIMAS MENSUALES	RACIONES MÁXIMAS MENSUALES	SUBTOTAL MÍNIMO MENSUAL	SUBTOTAL MÁXIMO MENSUAL
01	DESAYUNO	SERVICIO		650	1,100	19,500	33,000		
	COMIDA			800	1,300	24,000	39,000		
	CENA			550	850	16,500	25,500		
SUBTOTAL									
IVA									
TOTAL									
TOTAL 2026 (12 MESES)									

Monto total mínimo por año 2026 (/100 M.N.)
Monto total máximo por año 2026 (/100 M.N.)

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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



GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPOSICIÓN

Cuernavaca, Mor., a __ de _____ del 2025.

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

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

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPOSICIÓN

Fianza o billete de deposito

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal del licitante)

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

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

