



**ACTA DE FALLO DE 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.**

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

CARGO	NOMBRE
Por parte de la Dirección General de Contratación de Bienes y Servicios. Directora General de Contrataciones de Bienes y Servicios.	Lic. Myryam Balbuena Bazaldúa.
Representante de la Secretaría de la Contraloría. Directora de Vigilancia en Procesos de Adquisiciones.	Ing. Verónica Angélica Hernández Hernández.
Representante del Área Solicitante. (Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana). Director General de Desarrollo y Logística Operativa.	L.R.C. Daniel Malakías Sánchez Martínez.
Representante del Área Requirente (Dirección General de Control de Gasto Operativo). Directora de Control de Gasto Operativo.	C. Karina Blas Chávez.

Por parte del licitante:

N°.	EMPRESA	REPRESENTANTE QUE ASISTE
1	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	[REDACTED]

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

Derivado de la tercera sesión ordinaria del Comité para el Control de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, celebrada el día 17 de febrero del 2025, en la que se acordó por





unanimidad de votos, mediante acuerdo número COM/05/ORD03/17/02/2025, dictaminar la procedencia de 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, del cual se inició el siguiente procedimiento:

A). - Con fecha 26 de febrero del 2025, se publicó la convocatoria, referente a la presente licitación, en la página electrónica de la Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Morelos; en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" no. 6405, página 4, y en el periódico de circulación local "La Unión de Morelos", página 5, de acuerdo con lo establecido en los artículos 39 de la Ley y 24 del Reglamento.

B). - Con fecha 07 de marzo del 2025 y de conformidad con lo señalado en los numerales 6.1, 20.1, 20.2 y 20.3 de las bases de la presente licitación, se llevó a cabo la junta de aclaraciones de las bases de la licitación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento, contando con la participación de la siguiente empresa:

Nº	Empresa
1.-	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

C). - Con fecha 13 de marzo del 2025, de conformidad con lo señalado en los numerales 6.1 y 21. de las bases de la presente licitación, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 38 del Reglamento, se llevó a cabo la entrega y apertura de propuestas técnicas y económicas contando con la participación de la siguiente empresa:

Nº	Empresa
1.-	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

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

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

1. **Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.**, presentó escrito de fecha 13 de marzo de 2025. Signado por el [REDACTED], representante legal de la misma.

No.	Documento Solicitado	Anexos	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
			Presenta





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

1	Acreditación de la existencia y personalidad jurídica del licitante.	Anexo 2	X	
2	Formato que contiene la relación de los documentos solicitados para participar y que integran la propuesta técnica y económica. La omisión de la entrega de este documento no será motivo de descalificación.	Anexo 4	X	
<b>Propuesta Técnica (SOBRE A)</b>				
3	Propuesta técnica detallada del servicio que se ofertan conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) y de acuerdo al punto 10.1 de las bases, señalando con claridad el servicio que integra su oferta y las características técnicas de los mismos. La Propuesta Técnica deberá presentarse de manera impresa en papel membretado de la licitante firmada en todas las hojas que la integran y en archivo electrónico en una USB en formato de Word. Sin embargo la omisión del archivo electrónico no será motivo de desechamiento.	A	X	
4	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que el servicio que se oferta cumple con el 50% de grado de contenido nacional conforme lo establece el artículo 38 fracción I de la Ley.	B	X	
5	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hacen referencia los artículos 40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley.	C	X	
6	Presentar declaración de integridad, a que se refiere el artículo 28 fracción VI, del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en papel membretado del licitante, en la que manifieste que por sí mismo o a través de 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	X	
7	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde indique que en caso de resultar adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación 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	X	
8	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que prestará el servicio conforme a lo señalado en los puntos 11.1., 11.2., 11.3, y 11.4 de las bases de la presente licitación.	F	X	
9	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que el servicio que se oferta cumple con lo solicitado en el punto 12.1 conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.	G	X	
10	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad de forma total y oportuna para la prestación del servicio que integren su propuesta conforme al punto 10.1. y el anexo 1 (ANEXO TÉCNICO), dentro del plazo y condiciones establecidos en el punto 11.1. de las bases.	H	X	

*[Handwritten blue ink marks and signatures on the right margin]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

11	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y su Reglamento, así como y estar conforme con el contenido de las presentes bases de licitación.	I	X	
12	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado de Morelos, o hubiese incumplido con sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.	J	X	
13	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales y que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por impuestos federales, ni estatales, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el SAT, consistente en la opinión positiva de cumplimiento con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de la apertura de proposiciones, así mismo en caso de ser adjudicado, deberá acreditar haber hecho público el resultado de la opinión de cumplimiento, conforme a lo establecido en las reglas 2.1.24, 2.1.28, 2.1.36 y 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el ejercicio 2025.	K	X	
14	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales, en materia de seguridad social, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social y del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, consistente en la opinión positiva de cumplimiento, respecto de la opinión de cumplimiento del IMSS, 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.	L	X	
15	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que es una empresa que cuenta con personal con 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	X (Indica que no cuenta)	
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	X (Indica que no le aplica)	
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,	O	X	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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, <a href="https://manifiesto.buengobierno.gob.mx/SMP-web/loginPage.jsf">https://manifiesto.buengobierno.gob.mx/SMP-web/loginPage.jsf</a> , con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.			
18	Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el objeto social y la actividad económica del licitante coincide con el objeto de la presente licitación, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.	P	X	
19	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.	Q	X	
20	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en caso de que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés, de conformidad con el artículo 51, fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos. 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	X	
21	Manifiesto debidamente requisitado de acuerdo al formato que se anexa, para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 51 fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos, para la identificación de un posible conflicto de intereses.	S	X	
22	Carta en papel membretado del licitante en donde manifieste que en caso de resultar adjudicado será el único responsable como patrón de todo elemento humano que se requiera con motivo de la prestación del servicio.	T	X	
23	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO) de las presentes bases.	U	X	
24	Carta en papel membretado del licitante en la que 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	X	

*[Handwritten blue ink marks and signatures on the right side of the page]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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	X	
26	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 Nororiental (Cuahtla), Zona Oriente (Amayuca), Zona Sur Poniente (Galeana), Zona Centro Norte (La Joya), Ayudantía del C. Gobernador, Secretariado Ejecutivo, Torre Lomas.	X	X	
27	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	X	
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 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	X	
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 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 unguéal, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.	AA	X	
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 realizar la desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.	BB	X	
31	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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	CC	X	

a  
 R  
 y

1  
 2  
 3





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	residual libre), establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015.																																
32	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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	X																														
33	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="378 800 1024 1230"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Puesto</th> <th>Acreditación mediante currículum vitae</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Gerente</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Nutriólogo</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Supervisores</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Almacenistas</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Cocineros</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Ejecutivo de cuenta</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table> <p>Además, deberá acreditar el nivel de estudios mediante títulos, cédulas o certificados según corresponda, del siguiente personal:</p> <table border="1" data-bbox="310 1297 1094 1879"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Puesto</th> <th>Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Gerente</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin, Administrativa.</li> <li>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.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Nutriólogo</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.</li> <li>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).</li> <li>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</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	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	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"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin, Administrativa.</li> <li>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.</li> </ul>	1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.</li> <li>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).</li> <li>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</li> </ul>	EE	X
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																															
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"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin, Administrativa.</li> <li>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.</li> </ul>																															
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.</li> <li>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).</li> <li>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</li> </ul>																															





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>copia certificada, para cotejo, de la acreditación del Capacitador.</p>		
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
4	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).</li> <li>• 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.</li> </ul>		
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>		
1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
34	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		FF	X





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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.												
35	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.	GG	X										
36	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: <table border="1" data-bbox="321 905 1079 1915"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>NOMBRE</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>NMX-F-605-NORMEX-2018</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>02</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> <td>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: Mesofilicos aerobios E. Coli Salmonella Staphylococcus aureus  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</td> </tr> </tbody> </table>	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: Mesofilicos aerobios E. Coli Salmonella Staphylococcus aureus  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	HH	X	
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: Mesofilicos aerobios E. Coli Salmonella Staphylococcus aureus  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											





		<p>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:      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> <p>Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la <b>NOM-251-SSA1-2009</b>, 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 <b>NOM-251-SSA1-2009</b>, 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"> <li>• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto- Tolerancia y métodos de verificación.</li> <li>• NOM-051-SCFI-SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas – Información comercial y sanitaria.</li> <li>• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<ul style="list-style-type: none"> <li>NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> </ul>		
03	ISO 22000:2018	<p><b>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</b></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"> <li>Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>		
04	ISO 28001:2007	<p><b>Seguridad de la cadena de suministro</b></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><b>NMX-SAST-45001-IMNC-2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</b></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 <b>NMX-SAST-45001-IMNC-2018</b>, 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"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>		
07	ISO 37001:2016	<p><b>Sistema de Gestión Antisoborno-Anti-Bribery Management Systems</b></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 <b>ISO 37001:2016</b>, 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</p>		





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		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 comedores de servicios industriales y/o comedores industriales del sector público y privado.  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.
11	ISO /IEC 37301 : 2021, Sistemas de Gestión del Compliance	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.  Dicho documento deberá incluir cuando menos incluir 2 de los siguientes procesos: 1. Ventas 2. Compras 3. Alimentos Procesados y Envasados 4. Manejo y distribución de frutas y vegetales 5. Almacenamiento.
12	NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.	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

Handwritten blue scribble or signature on the right margin.

Handwritten blue signature on the right margin.

Handwritten blue signature on the right margin.





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>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> <p>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</p>		
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"> <li>1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.</li> <li>2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.</li> <li>3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.</li> <li>4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.</li> <li>5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.</li> <li>6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.</li> <li>7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.</li> <li>8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.</li> <li>9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</li> <li>10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención.</li> <li>11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte I: Manejo manual de cargas.</li> </ol>		
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 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	X	
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 garantizar	JJ	X	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	que, en caso de una emergencia sanitaria, acatará las acciones extraordinarias de higiene que se establezcan por las Instituciones Federales, Estatales y Municipales.			
39	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	X	
40	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>	LL	X	

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

1. Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

PROPUESTA ECONÓMICA

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	
Única	Desayuno	Servicio	\$ 63.43	650	1,100	19,500	33,000	\$1,236,885.00	\$2,093,190.00	
	Comida		\$ 85.00	800	1,300	24,000	39,000	\$2,040,000.00	\$3,315,000.00	
	Cena		\$ 53.56	550	850	16,500	25,500	\$ 883,740.00	\$1,365,780.00	
								Subtotal	\$4,160,625.00	\$6,773,970.00
								IVA	\$ 665,700.00	\$1,083,835.20
								Total	\$4,826,325.00	\$7,857,805.20





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Monto total mínimo por año 2025: (Cuarenta y tres millones cuatrocientos treinta y seis mil novecientos veinticinco pesos 00/100 M.N.)  
 Monto total máximo por año 2025: (Setenta millones setecientos veinte mil doscientos cuarenta y seis pesos 80/100 M.N.)

Total 2025 (9 meses)	\$43,436,925.00	\$70,720,246.80
----------------------	-----------------	-----------------

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
Única	Desayuno	Servicio	\$ 63.43	650	1,100	19,500	33,000	\$1,236,885.00	\$2,093,190.00
	Comida		\$ 85.00	800	1,300	24,000	39,000	\$2,040,000.00	\$3,315,000.00
	Cena		\$ 53.56	550	850	16,500	25,500	\$ 883,740.00	\$1,365,780.00
<b>Subtotal</b>								\$4,160,625.00	\$6,773,970.00
<b>IVA</b>								\$ 665,700.00	\$1,083,835.20
<b>Total</b>								\$4,826,325.00	\$7,857,805.20
<b>Total 2026 (12 meses)</b>								\$57,915,900.00	\$94,293,662.40

Monto total mínimo por año 2026: (Cincuenta y siete millones novecientos quince mil novecientos pesos 00/100 M.N.)  
 Monto total máximo por año 2026: (Noventa y cuatro millones doscientos noventa y tres mil seiscientos sesenta y dos pesos 40 /100 M.N.)

Los precios son fijos y firmes durante la vigencia.  
 Asimismo, presentó una garantía de seriedad de propuesta:

IMPORTE DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	\$8,250,696.00
NOMBRE DE LA AFIANZADORA	SOFIMEX, INSTITUCIÓN DE GARANTÍAS, S.A.
NUMERO DE FIANZA	3011544

En el acto de presentación y apertura de propuestas, los servidores públicos: Verónica Angélica Hernández Hernández, representante de la Secretaría de la Contraloría y José Juan Montelongo Gutiérrez, representante de la Consejería Jurídica, rubrican los documentos que contienen la documentación administrativa, propuesta técnica y oferta económica de la presente licitación, que integran la propuesta presentada.

Posterior al evento de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos a través de la Dirección General de Control de Gasto Operativo; en conjunto con la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, procederán al análisis detallado y cualitativo de la propuesta técnica y económica aceptada aplicando los criterios especificados en las bases y en la junta de aclaraciones celebrada el día 07 de marzo del año en curso, de la siguiente empresa participante:

No.	EMPRESA QUE PRESENTA PROPUESTA Y ES SUSCEPTIBLE DE ANÁLISIS CUALITATIVO.
1.-	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Asimismo, se comunicó a los Servidores Públicos y representante de la empresa participante, que el "Acto de Fallo" se llevará a cabo el día 31 de marzo del año en curso, a las 14:00 horas, en las instalaciones de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.

## DICTAMEN TÉCNICO





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

PRIMERO. - Conforme a lo establecido por el artículo 43 de la Ley, el área solicitante, procedió al análisis detallado de la propuesta técnica para determinar la solvencia de la proposición presentada, conforme a los criterios especificados en las bases.

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

- A) Serán evaluados los aspectos legales y técnicos de conformidad a lo siguiente:
  1. Legal. Se hará de conformidad al análisis de la documentación que acredite la existencia y personalidad del participante, de acuerdo al punto 14.1 de las bases.
  2. Técnica. Será evaluada mediante el examen de la documentación presentada relativa a los aspectos administrativos a que se refiere el punto 16.2, y cumpliendo con las especificaciones y características técnicas requeridas de conformidad con las 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 las ofertas económicas presentadas y susceptibles de análisis.

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

No.	Documento Solicitado	Anexos	Referencia bases de licitación	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	
				CUMPLE	
				SI	NO
1	Acreditación de la existencia y personalidad jurídica del licitante.	2	Punto 14.1.	Cumple	
2	Formato que contiene la relación de los documentos solicitados para participar y que integran la propuesta técnica y económica. La omisión de la entrega de este documento no será motivo de descalificación.	4	Punto 16.2	Cumple	
	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	A	Inciso A)	Cumple	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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.				
4	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que el servicio que se oferta cumple con el 50% de grado de contenido nacional conforme lo establece el artículo 38 fracción I de la Ley.	B	Inciso B)	Cumple	
5	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos a que hacen referencia los artículos 40 fracción XVI, 79 y 100 de la Ley.	C	Inciso C)	Cumple	
6	Presentar declaración de integridad, a que se refiere el artículo 28 fracción VI, del Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, en papel membretado del licitante, en la que manifieste que por sí mismo o a través de interpósita persona se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la Dependencia o Entidad, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, que constituyan violaciones a la Ley o a su Reglamento; o que constituyan un delito.	D	Inciso D)	Cumple	
7	Carta compromiso en papel membretado de la empresa en donde indique que en caso de resultar adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que infrinja patentes y marcas o viole registros de derecho de propiedad industrial, con relación 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)	Cumple	
8	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que prestará el servicio conforme a lo señalado en los puntos 11.1., 11.2., 11.3, y 11.4 de las bases de la presente licitación.	F	Inciso F)	Cumple	
9	Carta compromiso en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que el servicio que se oferta cumple con lo solicitado en el punto 12.1 conforme al Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de la presente Licitación, especificando sus características, partes que garantiza y vigencia de la misma.	G	Inciso G)	Cumple	
10	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con la capacidad de forma total y oportuna para la prestación del servicio que integren su propuesta conforme al punto 10.1. y el anexo 1 (ANEXO TÉCNICO), dentro del plazo y condiciones establecidos en el punto 11.1. de las bases.	H	Inciso H)	Cumple	
11	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado y su Reglamento, así como y estar conforme con el contenido de las presentes bases de licitación.	I	Inciso I)	Cumple	
12	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que no tiene pendiente entrega alguna con el Gobierno del Estado de Morelos, o hubiese incumplido con sus obligaciones que tuviere con el Gobierno del Estado de Morelos.	J	Inciso J)	Cumple	
13	Carta compromiso en papel membretado del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales y que no tienen adeudos fiscales firmes a su cargo por impuestos federales, ni estatales, debiendo adjuntar documento vigente expedido por el SAT, consistente en la opinión positiva de cumplimiento con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de la apertura de proposiciones, así mismo	K	Inciso K)	Cumple	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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 de la Miscelánea Fiscal para el ejercicio 2025.			
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, 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.	L	Inciso L)	Cumple
15	Carta en papel membretado del licitante bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que es una empresa que cuenta con personal con 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)	Cumple (Indica que no cuenta con personal con discapacidad)
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)	Cumple (indica que no le aplica, no tiene domicilio en Morelos)
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, <a href="https://manifiesto.buengobierno.gob.mx/SMP_web/loginPage.jsf">https://manifiesto.buengobierno.gob.mx/SMP_web/loginPage.jsf</a> , con fecha no mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de apertura de proposiciones.	O	Inciso O)	Cumple
18	Carta en papel membretado de la empresa donde manifieste bajo protesta de decir verdad que el objeto social y la actividad económica del licitante coincide con el objeto de la presente licitación, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada, así mismo en caso de resultar adjudicado deberá presentar los documentos comprobatorios para la elaboración del contrato correspondiente.	P	Inciso P)	Cumple
19	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en el listado de contribuyentes que establece el artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.	Q	Inciso Q)	Cumple
20	Carta en papel membretado del licitante en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en caso de que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés, de conformidad con el	R	Inciso R)	Cumple





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	artículo 51, fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos.				
21	Manifiesto debidamente requisitado de acuerdo al formato que se anexa, para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 51 fracción X de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Morelos, para la identificación de un posible conflicto de intereses.	S	Inciso S)	Cumple	
22	Carta en papel membretado del licitante en donde manifieste que en caso de resultar adjudicado será el único responsable como patrón de todo elemento humano que se requiera con motivo de la prestación del servicio.	T	Inciso T)	Cumple	
23	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que el servicio será proporcionado en los lugares establecidos en el ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO) de las presentes bases.	U	Inciso U)	Cumple	
24	Carta en papel membretado del licitante en la que 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)	Cumple	
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)	Cumple	
26	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)	Cumple	
27	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)	Cumple	
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 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)	Cumple	
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 entregar a la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana al inicio de la	AA	Inciso AA)	Cumple	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	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 ungueal, biometría hemática, reacciones febriles y química sanguínea de 12 elementos). En caso de resultar positivo el personal no podrá manipular los alimentos.																															
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 realizar la desinfección de las cocinas y utensilios, al inicio de la prestación del servicio y una vez por semana.	BB	Inciso BB)	Cumple																												
31	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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)	Cumple																												
32	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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)	Cumple																												
33	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="240 1234 863 1629"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Puesto</th> <th>Acreditación mediante currículum vitae</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Gerente</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Nutriólogo</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Supervisores</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Almacenistas</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Cocineros</td> <td>Un año de experiencia</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Ejecutivo de cuenta</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table> <p>Además, deberá acreditar el nivel de estudios mediante títulos, cédulas o certificados según corresponda, del siguiente personal:</p> <table border="1" data-bbox="204 1749 889 1919"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Puesto</th> <th>Acreditación mediante los siguientes documentos en copia simple y original o copia certificada para cotejo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Gerente</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	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	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"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en</li> </ul>	EE	Inciso EE)	Cumple	
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																														
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"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en</li> </ul>																														





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>			
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.</li> <li>• 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).</li> <li>• 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.</li> </ul>			
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional.</li> <li>• 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.</li> </ul>			





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

4	Almacenistas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).</li><li>• 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.</li></ul>					
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>					
1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín.</li><li>• 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.</li></ul>					





34	<p>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.</p>	FF	Inciso FF)	Cumple										
35	<p>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.</p>	GG	Inciso GG)	Cumple										
36	<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" data-bbox="175 982 857 1881"> <thead> <tr> <th data-bbox="175 982 240 1035">N°</th> <th data-bbox="240 982 537 1035">NOMBRE</th> <th data-bbox="537 982 857 1035">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="175 1035 240 1675">01</td> <td data-bbox="240 1035 537 1675"> <p>NMX-F-605-NORMEX-2018</p> </td> <td data-bbox="537 1035 857 1675"> <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="175 1675 240 1881">02</td> <td data-bbox="240 1675 537 1881"> <p>NOM-251-SSA1-2009</p> </td> <td data-bbox="537 1675 857 1881"> <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</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</p>	HH	Inciso HH)	cumple	<p>1</p> <p>2</p>
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</p>												





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>siguientes documentos en copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>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</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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</li></ol>			
--	--	---	--	--	--

*[Handwritten signature]*





		<p>deberán incluir al menos los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exudado faríngeo.</li> <li>Coproparasitoscópico en serie de tres.</li> <li>Coprocultivo.</li> <li>Química sanguínea de 12 elementos.</li> <li>Reacciones febriles.</li> <li>Biometría hemática.</li> <li>Lecho ungueal.</li> <li>Cultivo de uñas y manos.</li> </ul> <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"> <li>• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto- Tolerancia y métodos de verificación.</li> <li>• NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones</li> </ul>				
--	--	---	--	--	--	--

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas – Información comercial y sanitaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.</li> <li>• NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> </ul>			
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"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>			
04	ISO 28001:2007	Seguridad de la cadena de suministro			

l  
D  
l





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<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>				
<p>05</p>	<p>"TIF", CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL</p>	<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</p>				<p><i>[Handwritten signature]</i></p>





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			<p>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><b>NMX-SAST-45001-IMNC-2018</b> 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-</p>				





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>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"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> <li>2.</li> </ol>				
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</p>				<p>1</p> <p>2</p>





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		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"><li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li><li>2.</li></ol>
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	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.

*[Handwritten signature]*





		<p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>
1.1	<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"> <li>1. Ventas</li> <li>2. Compras</li> <li>3. Alimentos Procesados y Envasados</li> <li>4. Manejo y distribución de frutas y vegetales</li> <li>5. Almacenamiento.</li> </ol>
1.2	<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</p>





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<p>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> <p>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</p>				
13	<p align="center">Certificado CC/CAV/PROCCAV/04</p>	<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"> <li>1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.</li> <li>2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.</li> <li>3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.</li> <li>4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.</li> <li>5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.</li> <li>6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.</li> <li>7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.</li> </ol>				<p align="right">e a l e</p>

*[Handwritten signature]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		<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)	Cumple	
37	Carta en papel membretado del licitante en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a 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)	Cumple	
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)	Cumple	
39	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>	LL	Inciso LL)	Cumple	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>				
--	--	--	--	--

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

Derivado de lo anterior se desprende que la proposición presentada por la empresa licitante ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V., cumple con lo solicitado en las bases para la partida respectivamente y se procede con el Análisis Técnico de acuerdo a las especificaciones en el Anexo 1 (Anexo Técnico) de las bases de licitación:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V.											
01	<p style="text-align: center;"><b>ANEXO TÉCNICO</b></p> <p>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.</p> <p>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:</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">MENU PATRÓN</th> </tr> <tr> <th style="width: 20%;">SERVICIO</th> <th style="width: 30%;">PLATILLO</th> <th style="width: 50%;">GRAMAJES EN COCIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="vertical-align: top;">DESAYUNO:</td> <td>Bebida caliente (té o café o atole de sabor) según menú</td> <td>250 ml.</td> </tr> <tr> <td>Plato fuerte</td> <td>Huevo 2 piezas Embutidos 80 grs. Verdura 150 grs.</td> </tr> </tbody> </table>	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.	<p>CUMPLE</p>
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.											





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		Chicharrón de cerdo 30 grs. Antojitos 3 piezas Tacos 4 piezas (Incluye complementos 80 grs., crema, queso, salsa, lechuga, en los platillos que apliquen)	CUMPLE
	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.	
	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.	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	Pan dulce o Pan tostado	1 pza. 2 pzas.			
<p>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.</p>			CUMPLE		
<b>MENÚ CICLICO DE 30 DIAS</b>					
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

CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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
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





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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
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

  

COMIDA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA

*[Handwritten signature and scribbles]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	6	7	8	9	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
FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES 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
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	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA
--------	-----	-----	-----	-----	-----





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	16	17	18	19	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	ENTOMATA DO 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 GALLETAS SALADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

CENA	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
ATOLE, CAFÉ O TÉ	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 GUISADOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES 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 TÉ	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





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

GUARNICION	N/A	PICO DE GALLO	N/A	N/A	N/A
FRIJOLE	FRIJOLE REFRITOS	N/A	FRIJOLE GUIADOS	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				

CENA	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
ATOLE, CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR
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
FRIJOLE	FRIJOLE GUIADOS	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE REFRITOS C/QUESO	FRIJOLE GUIADOS	FRIJOLE 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 TÉ	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
FRIJOLE	FRIJOLE GUIADOS	FRIJOLE GUIADOS	N/A	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE 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 TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR	CAFÉ O TÉ	ATOLE DE SABOR

*[Handwritten signature and notes in blue ink]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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 GUIRADOS	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 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 GUIRADOS	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

  

<p align="center"><b>Condiciones para la preparación de los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El agua de sabor deberá ser de fruta natural de temporada (endulzada con azúcar).</li> <li>• El café debe ser sin azúcar y proporcionar los endulzantes.</li> <li>• La carne que se utilice para preparar los alimentos deberá ser carne fresca.</li> <li>• Las ensaladas deberán ser variadas, considerando algún aderezo o limón.</li> <li>• Los productos lácteos y embutidos deberán ser de marcas reconocidas y calidad probada.</li> <li>• Los postres podrían variar entre gelatinas, flanes, volteado de piña, arroz con leche, durazno y piña en almíbar, fruta de mano, ate, etcétera.</li> <li>• Evitar en la medida de lo posible, el exceso de grasa y condimentos.</li> <li>• Evitar el uso de pures industrializados en la preparación de los alimentos.</li> <li>• Utilizar exclusivamente agua de garrafón para la preparación de alimentos.</li> <li>• El menú que se apruebe para cada semana deberá ser el mismo para todos los comedores.</li> </ul>						<p>CUMPLE</p>
--	--	--	--	--	--	---------------





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

CUMPLE

CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

- ✓ 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](mailto: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](mailto: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.





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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

CUMPLE

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"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en nutrición, químico farmacéutica biología o carrera a fin. Administrativa.</li> <li>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.</li> </ul>
1	Nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura en nutrición o carrera a fin.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> </ul>
4	Supervisores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título y cédula profesional de licenciatura o profesional técnico en Nutrición, Gastronomía y/o carrera afín, presentando copia certificada de su cédula profesional.</li> <li>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</li> </ul>

CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		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"> <li>• Certificado de estudios de nivel medio superior (bachillerato).</li> <li>• 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.</li> </ul>	
14	Cocineros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	
1	Ejecutivo de cuenta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título y cédula profesional de licenciatura en Nutrición, Gastronomía, Contaduría, Administración, y/o carrera afín.</li> <li>• 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.</li> </ul>	
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.	CUMPLE
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	CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	original o copia certificada para cotejo, de contratos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante.							
	<p>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:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="381 493 438 546">N°</th> <th data-bbox="438 493 657 546">NOMBRE</th> <th data-bbox="657 493 1161 546">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="381 546 438 997">01</td> <td data-bbox="438 546 657 997">NMX-F-605-NORMEX-2018</td> <td data-bbox="657 546 1161 997"> <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> </tbody> </table>	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>	CUMPLE
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>						
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="381 1050 438 1890">02</td> <td data-bbox="438 1050 657 1890">NOM-251-SSA1-2009</td> <td data-bbox="657 1050 1161 1890"> <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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesofilicos aerobios</li> <li>• E. Coli</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> </ul> <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</p> </td> </tr> </tbody> </table>	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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesofilicos aerobios</li> <li>• E. Coli</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> </ul> <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</p>	CUMPLE			
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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesofilicos aerobios</li> <li>• E. Coli</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> </ul> <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</p>						

l  
d  
l  
A

49





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			<p>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"><li>• Exudado faríngeo.</li><li>• Coproparasitoscópico en serie de tres.</li><li>• Coprocultivo.</li><li>• Química sanguínea de 12 elementos.</li><li>• Reacciones febriles.</li><li>• Biometría hemática.</li><li>• Lecho ungüeval.</li><li>• Cultivo de uñas y manos.</li></ul> <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"><li>• NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados - Contenido neto-Tolerancia y métodos de verificación.</li><li>• NOM-051-SCFI-SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas - Información comercial y sanitaria.</li></ul>	
--	--	--	--	--





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			<ul style="list-style-type: none"> <li>NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.</li> <li>NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> </ul>	
	03	ISO 22000:2018	<p><b>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</b></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"> <li>Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>	CUMPLE
	04	ISO 28001:2007	<p><b>Seguridad de la cadena de suministro</b></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>	CUMPLE
	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 clembuterol 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</p>	

*[Handwritten signature]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			<p>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 cánicos y embutidos se encuentran vigentes.</p>	CUMPLE
	06	ISO 45001:2018	<p><b>NMX-SAST-45001-IMNC-2018</b> 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 <b>NMX-SAST-45001-IMNC-2018</b>, 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"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o</li> </ol>	CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.	
	07	ISO 37001:2016	<p><b>Sistema de Gestión Antisoborno-Anti-Briber Management Systems</b></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>	CUMPLE
	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"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>	CUMPLE
	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.	CUMPLE

*[Handwritten signature in blue ink]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			Se debe presentar en copia simple y original o copia certificada.		
	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"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>		CUMPLE
	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"> <li>1. Ventas</li> <li>2. Compras</li> <li>3. Alimentos Procesados y Envasados</li> <li>4. Manejo y distribución de frutas y vegetales</li> <li>5. Almacenamiento.</li> </ol>		CUMPLE
	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>		CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

			<p>El certificado a presentar tendrá que contener como obligatorio el siguiente alcance:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparación, transformación, empaque, y entrega (pasteurización y catering) y/o similar, siempre que contenga el alcance y/o proceso de pasteurización.</li> </ol>	
	13	<p>Certificado          CC/CAV/PROCCA          V/04</p>	<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"> <li>1. Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19.</li> <li>2. Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo.</li> <li>3. Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19.</li> <li>4. Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos.</li> <li>5. Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19.</li> <li>6. NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad.</li> <li>7. NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.</li> <li>8. NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.</li> <li>9. NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</li> <li>10. NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención.</li> <li>11. NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.</li> </ol>	CUMPLE
A)			<p>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</p>	CUMPLE

*[Handwritten signature in blue ink]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

<p>cualquier contingencia u operativo extraordinario durante las 24 horas, los 7 días de la semana.</p>	
<p>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.</p> <p>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</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>El servicio de comedor deberá cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Garantizar que la atención de su personal sea amable y cortés con el personal que solicite el servicio.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>	<p>CUMPLE</p>
<p>El prestador del servicio adjudicado realizará la entrega de los alimentos en los puntos establecidos dentro de los siguientes horarios:</p> <p>Desayuno: de 7:30 a 9:30 horas.</p> <p>Comida: de 13:00 a 15:00 horas.</p>	





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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:

CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

<p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>											
<p>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.</p>	<p>CUMPLE</p>										
<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="316 1785 1136 1869"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>COMEDORES CON COCINA</th> <th>UBICACIÓN</th> <th>SERVICIO QUE PRESTA</th> <th>NUMERO DE MESAS Y SILLAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	No.	COMEDORES CON COCINA	UBICACIÓN	SERVICIO QUE PRESTA	NUMERO DE MESAS Y SILLAS						<p>CUMPLE</p>
No.	COMEDORES CON COCINA	UBICACIÓN	SERVICIO QUE PRESTA	NUMERO DE MESAS Y SILLAS							

Handwritten marks in blue and purple ink on the left margin.

Handwritten marks in blue ink on the right margin.





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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 Nororiental (Cauhtla)	Base Cauhtla, Carretera Federal Cauhtla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, C.P. 62751, Municipio de Cauhtla, 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-Cauhtla, 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,	(Desayuno, comida y cena conforme a requerimientos)	10 mesas, 80 sillas

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

		C.P. 62790, Municipio de Temixco, Morelos			
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	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.			
					CUMPLE





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

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.
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.

*[Handwritten signature in blue ink]*





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

32	Yautepec	Carretera Cuernavaca-Cuatla 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 con Sede en la Calle Cataluña	Calle Cataluña No. 25 Col. Maravillas, C.P. 62230, Municipio de Cuernavaca, Mor.
38	Instituto de Educación Básica del 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 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 Grup	Av. Plan de Ayala y entrada a la Autopista México, No. 95-, Colonia Ricardo Flores Magón, C.P. 62370, Municipio de Cuernavaca, Mor.





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

	Fuerza de Reacción Inmediata)		
		<p>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.</p> <p>El prestador del servicio adjudicado deberá enviar el menú semanal propuesto los días <b>jueves</b> 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.</p>	<p>CUMPLE</p>
		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base Galeana. - Crucero Carretera Tequesquitengo-Tehuixtla, Col. Galeana Zacatepec, Morelos C.P. 62785.</li> <li>• Base Cuautla. - Carretera Federal Cuautla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, Cuautla, Morelos C.P. 62751.</li> <li>• Base La Joya. - Km. 16.5 Carretera Federal Cuernavaca-Cuautla, Col. Amador Salazar, La Joya, Yautepec, Morelos C.P. 62733.</li> <li>• Base Amayuca. - Crucero de Cuatro Caminos de Amayuca, Municipio de Jantetelco C.P. 62972.</li> <li>• Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Alpuyecá. - Km. 00.4+500 Carretera Federal Grutas Alpuyecá, Colonia Cuaxcomac Municipio de Xochitepec Morelos C.P. 62790.</li> <li>• 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.</li> <li>• Academia Estatal de Estudios Superiores en Seguridad sede Tres Mariás. - Km. 47 Carretera Federal México-Cuernavaca, Huitzilac, Morelos C.P. 62510.</li> <li>• Centro de Coordinación, Comando, Control, Comunicaciones y Computo "C5", carretera Zapata-Temixco s/n, colonia palo escrito, Emiliano Zapata C.P. 62765.</li> <li>• Torre Morelos. - Autopista Acapulco-México KM. 102 + 900 Colonia Granjas Mérida, Poblado de Acatlipa, Temixco, Morelos C.P. 62790.</li> </ul>	<p>CUMPLE</p>

*[Handwritten signature and initials in blue ink]*





<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayudantía del C. Gobernador. - Calle Chimalacatlán núm. 161, Col. Reforma, Cuernavaca, Morelos C.P. 62260.</li> <li>Torre Lomas. - Calle nueva Inglaterra esquina con san salvador, Colonia lomas de cortes Cuernavaca, Morelos C.P. 62240.</li> </ul> <p>Secretariado Ejecutivo. - Calle Ocotepc, número 24, Colonia Fraccionamiento Maravillas, Cuernavaca, Mor.</p>	
<p><b>GARANTÍA DE REPOSICIÓN:</b> 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.</p>	CUMPLE
<p><b>GARANTÍA DEL SERVICIO:</b> 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.</p>	CUMPLE
<p><b>VIGENCIA DEL SERVICIO:</b> A partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2026.</p>	CUMPLE
<p><b>FORMA DE PAGO:</b> Mensual, a mes vencido y a contra entrega de la factura original previa validación de la Dirección General de Control de Gasto Operativo.</p>	CUMPLE

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

No.	Licitante que cumple legal y administrativamente	Partida
1	ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V.	Única

### EVALUACIÓN ECONÓMICA

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

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

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

Ahora bien, en virtud de que la única propuesta susceptible de evaluación económica es la del licitante ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V., haciendo la siguiente oferta económica:





## PROPUESTA ECONÓMICA

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
Única	Desayuno	Servicio	\$ 63.43	650	1,100	19,500	33,000	\$1,236,885.00	\$2,093,190.00
	Comida		\$ 85.00	800	1,300	24,000	39,000	\$2,040,000.00	\$3,315,000.00
	Cena		\$ 53.56	550	850	16,500	25,500	\$ 883,740.00	\$1,365,780.00
Subtotal								\$4,160,625.00	\$6,773,970.00
IVA								\$ 665,700.00	\$1,083,835.20
Total								\$4,826,325.00	\$7,857,805.20
Total 2025 (9 meses)								\$43,436,925.00	\$70,720,246.80

Monto total mínimo por año 2025: (Cuarenta y tres millones cuatrocientos treinta y seis mil novecientos veinticinco pesos 00/100 M.N.)

Monto total máximo por año 2025: (Setenta millones setecientos veinte mil doscientos cuarenta y seis pesos 80/100 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
Única	Desayuno	Servicio	\$ 63.43	650	1,100	19,500	33,000	\$1,236,885.00	\$2,093,190.00
	Comida		\$ 85.00	800	1,300	24,000	39,000	\$2,040,000.00	\$3,315,000.00
	Cena		\$ 53.56	550	850	16,500	25,500	\$ 883,740.00	\$1,365,780.00
Subtotal								\$4,160,625.00	\$6,773,970.00
IVA								\$ 665,700.00	\$1,083,835.20
Total								\$4,826,325.00	\$7,857,805.20
Total 2026 (12 meses)								\$57,915,900.00	\$94,293,662.40

Monto total mínimo por año 2026: (Cincuenta y siete millones novecientos quince mil novecientos pesos 00/100 M.N.)

Monto total máximo por año 2026: (Noventa y cuatro millones doscientos noventa y tres mil seiscientos sesenta y dos pesos 40 /100 M.N.)

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

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

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

## EMISIÓN DEL FALLO

F).- Atento a lo anterior y a las facultades legales a cargo de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios, a la suficiencia presupuestal asignada para el ejercicio 2025 y a lo establecido por los artículos 28, fracción IX, 43, 44, 45 de la Ley y 45 del Reglamento, se adjudica la partida única al licitante: ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V., para el ejercicio 2025, por un monto mínimo total de: \$43,436,925.00 (Cuarenta y tres millones cuatrocientos treinta





# ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

y seis mil novecientos veinticinco pesos 00/100 M.N.) IVA incluido, y un monto máximo total de: \$70,720,246.80 (Setenta millones setecientos veinte mil doscientos cuarenta y seis pesos 80/100 M.N.) IVA incluido; y para el ejercicio 2026, un monto mínimo total de: \$57,915,900.00 (Cincuenta y siete millones novecientos quince mil novecientos pesos 00/100 M.N.) IVA incluido, y un monto máximo total de: \$94,293,662.40 (Noventa y cuatro millones doscientos noventa y tres mil seiscientos sesenta y dos pesos 40 /100 M.N.) IVA incluido; en virtud de que resultó solvente su proposición conforme a los criterios de adjudicación establecidos en las bases de licitación, porque reúne las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante, de acuerdo con los montos ofertados en su propuesta económica, montos que a continuación se transcriben:

### PROPUESTA ECONÓMICA

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
Única	Desayuno	Servicio	\$ 63.43	650	1,100	19,500	33,000	\$1,236,885.00	\$2,093,190.00
	Comida		\$ 85.00	800	1,300	24,000	39,000	\$2,040,000.00	\$3,315,000.00
	Cena		\$ 53.56	550	850	16,500	25,500	\$ 883,740.00	\$1,365,780.00
<b>Subtotal</b>								\$4,160,625.00	\$6,773,970.00
<b>IVA</b>								\$ 665,700.00	\$1,083,835.20
<b>Total</b>								\$4,826,325.00	\$7,857,805.20
<b>Total 2025 (9 meses)</b>								\$43,436,925.00	\$70,720,246.80

Monto total mínimo por año 2025: (Cuarenta y tres millones cuatrocientos treinta y seis mil novecientos veinticinco pesos 00/100 M.N.)  
 Monto total máximo por año 2025: (Setenta millones setecientos veinte mil doscientos cuarenta y seis pesos 80/100 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
Única	Desayuno	Servicio	\$ 63.43	650	1,100	19,500	33,000	\$1,236,885.00	\$2,093,190.00
	Comida		\$ 85.00	800	1,300	24,000	39,000	\$2,040,000.00	\$3,315,000.00
	Cena		\$ 53.56	550	850	16,500	25,500	\$ 883,740.00	\$1,365,780.00
<b>Subtotal</b>								\$4,160,625.00	\$6,773,970.00
<b>IVA</b>								\$ 665,700.00	\$1,083,835.20
<b>Total</b>								\$4,826,325.00	\$7,857,805.20
<b>Total 2026 (12 meses)</b>								\$57,915,900.00	\$94,293,662.40

Monto total mínimo por año 2026: (Cincuenta y siete millones novecientos quince mil novecientos pesos 00/100 M.N.)  
 Monto total máximo por año 2026: (Noventa y cuatro millones doscientos noventa y tres mil seiscientos sesenta y dos pesos 40 /100 M.N.)

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

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

- a) Acta Constitutiva (personas morales) o acta de nacimiento (personas físicas)
- b) Reformas a los estatutos sociales (en caso de que existan)





- c) Poder Notarial
- d) Identificación oficial de quien 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.

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

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

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

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

Esta acta consta de 68 páginas útiles, firmando para los efectos legales y de conformidad con los asistentes a este evento.





Servidores Públicos del Gobierno del Estado de Morelos:

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
Por parte de la Dirección General de Contrataciones de Bienes y Servicios.  Lic. Myryam Balbuena Bazaldúa. Directora General de Contrataciones de Bienes y Servicios.	
Representante de la Secretaría de la Contraloría.  Ing. Verónica Angelica Hernández Hernández. Directora de Vigilancia en Procesos de Adquisiciones.	
Representante del Área Solicitante. (Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana).  L.R.C. Daniel Malakías Sánchez Martínez. Director General de Desarrollo y Logística Operativa.	
Representante del Área Requirente (Dirección General de Gasto Operativo).  C. Karina Blas Chávez. Directora de Control de Gasto Operativo.	

Por los representantes de las empresas licitantes:

Nº	EMPRESA QUE ASISTE	FIRMA
1	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. 	

-----fin del acta-----

