

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023
ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA
POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS
POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

EN LA CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, SIENDO LAS 17:00 HORAS DEL DÍA 19 DE MAYO DE 2023, EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, UBICADAS EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO QUE OCUPA LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, CON DOMICILIO EN AVENIDA 11 ORIENTE, NÚMERO 2224, COLONIA AZCARATE, C.P. 72501, DE ESTA CIUDAD CAPITAL; REPRESENTANDO A LA CONVOCANTE, **FRANCISCO SÁNCHEZ BERMÚDEZ**, DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, EN EJERCICIO DE SUS ATRIBUCIONES CONFERIDAS CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO POR LOS ARTÍCULOS 1, 13, 15, 31 FRACCIÓN III Y 34 FRACCIÓN XXII DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE PUEBLA; ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 1, 5 FRACCIÓN II.3.1, 9, 13 FRACCIÓN III Y 22 FRACCIONES II, V Y VIII DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN; ASISTIDO POR, **LORENA RAMÍREZ MORALES**, SUBDIRECTORA DE LICITACIONES Y CONCURSOS Y **JARUMY VERA MUÑOZ**, JEFA DE DEPARTAMENTO DE CONCURSOS, CONFORME A LO PREVISTO POR LOS DIVERSOS 88, 102 Y 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL (EN LO SUCESIVO "LA LEY"), ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO 14 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN; EMITE EL FALLO EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO, DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES: -----

-----**ANTECEDENTES**-----

- I.- EL 28 DE ABRIL DE 2023, LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, PUBLICÓ LA CONVOCATORIA PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO. -----
- II.- EL 03 DE MAYO DE 2023, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO POR LOS ARTÍCULOS 80 FRACCIÓN IV Y 81 FRACCIÓN II DE LA LEY, SE CELEBRÓ LA JUNTA DE ACLARACIONES, EN LA QUE SE PLANTEARON LAS PREGUNTAS QUE SURGIERON DERIVADAS DE LAS BASES, MISMAS QUE FUERON RESPONDIDAS POR LA CONTRATANTE. -----
- III.- EL 08 DE MAYO DE 2023, EN ATENCIÓN A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 85 FRACCIONES II, III Y IV DE LA LEY, SE CELEBRÓ EL EVENTO DE PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS DEL LICITANTE: **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.** -----
- IV.- EL 12 DE MAYO DE 2023, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 85 FRACCIÓN V, 86 Y 87 DE LA LEY, LA CONTRATANTE REPRESENTADA POR **GRACIELA MORALES BASILIO**, DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, REALIZÓ EL ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y PROPUESTAS TÉCNICAS DE DONDE SE DESPRENDE LO SIGUIENTE: -----

-----**EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS**-----

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS LEGALES: -----

EL LICITANTE **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.**, FUE CALIFICADO COMO ACEPTADO AL CUMPLIR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES. -----

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS: -----

EL LICITANTE **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.**, FUE CALIFICADO COMO ACEPTADO DEBIDO A QUE CUMPLIÓ CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS BASES. RESULTADO QUE CONSTA EN EL ACTA DE COMUNICACIÓN DE -----

EVALUACIÓN TÉCNICA DE FECHA **12 DE MAYO DE 2023** QUE FUE LEÍDA Y FIRMADA EN JUNTA PÚBLICA POR LOS ASISTENTES. -----

V.- EL 12 DE MAYO DE 2023, SE PROCEDIÓ A CELEBRAR EL EVENTO DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS, EN EL QUE SE ABRIÓ EL SOBRE QUE CONTENÍA LA PROPUESTA ECONÓMICA Y GARANTÍA DE SERIEDAD DEL LICITANTE **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.**, QUE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS LEGALES Y TÉCNICOS SOLICITADOS. -----

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS: -----

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 86 Y 87 DE LA LEY, LA CONVOCANTE EVALUÓ LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL LICITANTE **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.**, Y EMITIÓ EL **DICTAMEN ECONÓMICO** DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DEL CUAL SE DESPRENDE LO SIGUIENTE: -----

A) RESULTADO DEL DICTAMEN ECONÓMICO PRELIMINAR, SE OBSERVÓ QUE LA PARTIDA 1 EXCEDÍA EL PRESUPUESTO ASIGNADO, LO CUAL SE HIZO DEL CONOCIMIENTO DE LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO. -----

B) DE LO ANTERIOR, LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, RECIBIÓ EL OFICIO DE LA CONTRATANTE, EN LOS QUE SOLICITA EL AJUSTE DE CANTIDADES (EN EL PAQUETE 1) DE LA PARTIDA. -----

C) DERIVADO DE LO ANTERIOR, SE PROCEDIÓ A REALIZAR EL AJUSTE DE CANTIDADES, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE FORMA: -----

DICE:

ANEXO 4.- CANTIDADES TOTALES

No.	NOMBRE DE LA UNIDAD	PAQUETE 1 (Ración Caliente)		PAQUETE 2 (Ración Fría)	
		MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
1	Subsecretaría de Coordinación y Operación Policial	171,500	428,750	88,690	221,725
2	Subsecretaría de Desarrollo Institucional y Administración Policial	35,770	89,425	0	0
3	Subsecretaría de Centros Penitenciarios	58,800	147,000	0	0
Total de paquetes durante todo el suministro		266,070	665,175	88,690	221,725

DEBE DECIR:

ANEXO 4.- CANTIDADES TOTALES

No.	NOMBRE DE LA UNIDAD	PAQUETE 1 (Ración Caliente)		PAQUETE 2 (Ración Fría)	
		MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
1	Subsecretaría de Coordinación y Operación Policial	148,960	372,400	88,690	221,725
2	Subsecretaría de Desarrollo Institucional y Administración Policial	29,988	74,970	0	0
3	Subsecretaría de Centros Penitenciarios	49,000	122,500	0	0
Total de paquetes durante todo el suministro		227,948	569,870	88,690	221,725

D) EL 18 DE MAYO DE 2023, SE EMITIÓ EL **DICTAMEN ECONÓMICO FINAL** DE LA PRESENTE LICITACIÓN. -----

E) EL LICITANTE ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V., FUE CALIFICADO COMO ACEPTADO DEBIDO A QUE CUMPLIÓ CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS ECONÓMICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 5 DE LAS BASES, CUMPLE CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD NECESARIAS Y GARANTIZA SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS. -----
A CONTINUACIÓN, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 15 FRACCIÓN I, 16, 47 FRACCIÓN IV INCISO B), 86 FRACCIÓN III Y 87 DE LA LEY, LA CONVOCANTE PROCEDE A DAR A CONOCER EL FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO, DETERMINANDO LO SIGUIENTE: -----

FALLO

PRIMERO. QUE, TAL COMO LO DISPONEN LOS ARTÍCULOS 87 FRACCIÓN IV, 88 Y 108 DE LA LEY; ASÍ COMO EL ARTÍCULO 22 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, HA VERIFICADO QUE SE CUMPLAN EN TODO MOMENTO, DURANTE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE

ADJUDICACIÓN, LOS CRITERIOS DE ECONOMÍA, EFICACIA, EFICIENCIA, IMPARCIALIDAD Y HONRADEZ. EN ESTE SENTIDO, DEL ANÁLISIS DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA PRESENTADA Y DADO QUE LA CONTRATANTE CUENTA CON LOS RECURSOS PARA LLEVAR A CABO LA ADJUDICACIÓN DE LOS BIENES MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MENCIONADA AL RUBRO, LA CONVOCANTE ADJUDICA EL CONTRATO, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, AL LICITANTE ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V., EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE: -----

No. de Partida	Unidad de Medida	Descripción Específica	PAQUETE 1 (Ración Caliente)		PAQUETE 2 (Ración Fría)		Precio unitario Paquete 1	Precio total Mínimo Paquete 1	Precio total Máximo Paquete 1	Precio unitario Paquete 2	Precio total Mínimo Paquete 2	Precio total Máximo Paquete 2
			Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima						
1	PAQUETE	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: 1. DESCRIPCIÓN GENERAL Adquisición de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús (raciones calientes y frías) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública; bajo contrato abierto de conformidad a lo establecido en el artículo 108 de La Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.	227,948	569,870	88,690	221,725	\$ 83.43	\$19,017,701.64	\$ 47,544,254.10	\$83.43	\$7,399,406.70	\$18,498,516.75
GRAN TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS: \$ 26,417,108.34 VEINTISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS DIECISIETE SIETE MIL CIENTO OCHO PESOS 34/100 M.N.			GRAN TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS: \$66,042,770.85 SESENTA Y SEIS MILLONES CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS 85/100 M.N.				SUBTOTAL	\$ 19,017,701.64	\$ 47,544,254.10	SUBTOTAL	\$7,399,406.70	\$ 18,498,516.75
							TASA 0% I.V.A.	0	0	TASA 0% I.V.A.	0	0
							TOTAL	\$ 19,017,701.64	\$ 47,544,254.10	TOTAL	\$7,399,406.70	\$ 18,498,516.75

SE REALIZARÁ UN CONTRATO ABIERTO DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DE LA LEY, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, POR UN IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS DE \$26,417,108.34 (VEINTISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS DIECISIETE SIETE MIL CIENTO OCHO PESOS 34/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL A \$66,042,770.85 (SESENTA Y SEIS MILLONES CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS 85/100 M.N.), CANTIDADES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, TASA 0%.

LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES, SE REALIZARÁ DE ACUERDO AL ANEXO B PROPUESTA TÉCNICA QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA PRESENTE ACTA EN COPIA SIMPLE Y LOS ANEXOS 2, 3, 4, 5 Y LAS CARTAS BAJO PROTESTA DEL LICITANTE ADJUDICADO, DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DE SU PROPUESTA TÉCNICA QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

SEGUNDO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 103, 104 Y 107 DE LA LEY, EL CONTRATO OBJETO DE LA PRESENTE ADJUDICACIÓN DEBERÁ FORMALIZARSE DENTRO DEL

TÉRMINO DE CINCO DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA FECHA EN QUE SE HAYA NOTIFICADO EL FALLO AL LICITANTE ADJUDICADO Y A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA SIENDO INDISPENSABLE QUE AL FORMALIZAR EL CONTRATO LAS PARTES SE AJUSTEN Estrictamente a los términos en que se realizó la adjudicación. -----

TERCERO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 107 DE LA LEY, REITÉRESE AL LICITANTE ADJUDICADO **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.**, LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAE Y DEBERÁ CUMPLIR AL HABER RESULTADO ADJUDICADO PARA LA **ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA**, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS: -----

A) TIEMPO DE ENTREGA: SERÁ A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2023, DIARIAMENTE CONFORME A LOS PROMEDIOS DE CONSUMO QUE SE DESCRIBEN EN EL ANEXO 4, LOS CUALES PODRÁN VARIAR DE ACUERDO CON EL NÚMERO DE ELEMENTOS POLICIALES. -----

B) LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN EL ANEXO 2, EN UN HORARIO DE 09:00 A 18:00 HORAS CON PREVIA CITA DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, AL TELÉFONO 222 2138150, EXT. 8180. -----

C) PERIODO DE GARANTÍA: DURANTE VIGENCIA DEL CONTRATO. -----

CUARTO. PARA EFECTOS DEL CONTRATO EL LICITANTE ADJUDICADO **ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.**, DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE: -----

FIRMAR Y RECIBIR EL CONTRATO DENTRO DE LOS CINCO DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA COMUNICACIÓN DEL FALLO, EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE, UBICADAS EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO QUE OCUPA LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, CON DOMICILIO EN AVENIDA 11 ORIENTE, NÚMERO 2224, COLONIA AZCÁRATE, C.P. 72501, DE ESTA CIUDAD CAPITAL. SÓLO SE PROCEDERÁ A FORMALIZAR CON EL LICITANTE ADJUDICADO O SU REPRESENTANTE LEGAL ACREDITADO, DEBIENDO PRESENTAR PREVIAMENTE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS EN ORIGINAL Y 2 COPIAS SIMPLES: -----

A) CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL CON UNA ANTIGÜEDAD DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS NATURALES. -----

B) ACTA CONSTITUTIVA DE LA PERSONA JURÍDICA. PARA EL CASO DE QUE LA EMPRESA HAYA TENIDO MODIFICACIONES A SU ACTA CONSTITUTIVA, DEBERÁ PRESENTAR LAS ÚLTIMAS MODIFICACIONES CORRESPONDIENTES. -----

C) PODER NOTARIAL DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA. -----

D) IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL. -----

E) COMPROBANTE DE DOMICILIO CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. EN CASO DE QUE EL COMPROBANTE DE DOMICILIO NO SE ENCUENTRE A NOMBRE DEL LICITANTE, DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO JUNTO CON COPIA LEGIBLE DE LAS IDENTIFICACIONES DE LOS REPRESENTANTES LEGALES QUE SUSCRIBAN EL CONTRATO. -----

F) CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, VIGENTE. -----

G) CONSTANCIA DE NO INHABILITADO DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS, VIGENTE, CON CÓDIGO QR VERIFICABLE. -----

H) CONSTANCIA DE NO ADEUDO RELATIVA AL CUMPLIMIENTO FORMAL DE OBLIGACIONES Y LA INEXISTENCIA DE CRÉDITOS FISCALES EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS, VIGENTE, CON CÓDIGO QR VERIFICABLE. DE ACUERDO A LO DISPUESTO POR LA LEY DE INGRESOS DEL ESTADO DE PUEBLA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, ARTÍCULO 30 EN EL APARTADO C DE OTROS SERVICIOS, FRACCIÓN II, LOS LICITANTES QUE PRETENDAN FORMALIZAR ALGÚN CONTRATO, COMO PROVEEDOR Y PRESTADOR DE SERVICIOS DEL GOBIERNO DEL ESTADO, DEBERÁN OBTENER DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS,

LA CONSTANCIA DE NO ADEUDO RELATIVA AL CUMPLIMIENTO FORMAL DE OBLIGACIONES Y LA INEXISTENCIA DE CRÉDITOS FISCALES. -----

I) DOCUMENTO VIGENTE EN EL QUE CONSTE, LA OPINIÓN POSITIVA RESPECTO DEL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES. LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, REGLA 2.1.37 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2023, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. DEBERÁ CONTENER CÓDIGO QR LEGIBLE QUE PERMITA SU VERIFICACIÓN DE AUTENTICIDAD DE ACUERDO AL FORMATO OFICIAL EMITIDO POR EL SISTEMA CORRESPONDIENTE. -----

TODOS LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN ESTE NUMERAL, TAMBIÉN DEBERÁN SER PRESENTADOS EN DISPOSITIVO DE ALMACENAMIENTO USB. -----

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 126 FRACCIÓN III, 128 DE LA LEY, ASÍ COMO LOS PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 Y 18.4 DE LAS BASES, EL LICITANTE ADJUDICADO, DEBERÁ PRESENTAR A LA CONTRATANTE, DENTRO DE LOS 5 DÍAS NATURALES SIGUIENTES, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y VICIOS OCULTOS PARA LOS EFECTOS PRECISADOS EN LA LEY, Y LOS CITADOS PUNTOS DE LAS BASES. -----

EN SU CASO, AQUELLOS DOCUMENTOS QUE, CON MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN, SE HUBIEREN COMPROMETIDO A ENTREGAR. -----

QUINTO. LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, LA FACTURACIÓN Y EL PAGO DEBERÁ SOMETERSE A LO SIGUIENTE: -----

A) DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 126 FRACCIÓN III Y 129 DE LA LEY, EL LICITANTE ADJUDICADO, DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO LA INDEMNIZACIÓN, POR VICIOS OCULTOS, MEDIANTE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, O FIANZA O HIPOTECA OTORGADA A FAVOR DEL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** (SIN ABREVIATURAS), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL ADJUDICADO A CANTIDADES MÁXIMAS. NO OBSTANTE, PARA EL CASO DE LAS PÓLIZAS DE FIANZA, SE DEBERÁ INCLUIR UNA LEYENDA EN EL CUERPO DE DICHO INSTRUMENTO, EN LA QUE SE ACLARE QUE ESA PÓLIZA SE EXPIDE A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS. -----

B) LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES DEBERÁN SER EXPEDIDAS CON LOS SIGUIENTES DATOS: -----

NOMBRE:	GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
R.F.C.:	GEP8501011S6
DIRECCIÓN:	AV. 11 ORIENTE 2224, C.P. 72501, PUEBLA, PUEBLA

C) LAS FACTURAS DEBERÁN CUBRIR LOS REQUISITOS FISCALES CORRESPONDIENTES CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 29 Y 29 A DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN. -----

D) LA POLÍTICA DE PAGO DE LA CONTRATANTE SE LLEVARÁ A CABO DE LA SIGUIENTE MANERA: - EL PAGO SE REALIZARÁ EN **EXHIBICIONES MENSUALES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO A LOS 20 DÍAS NATURALES** POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS, MISMA QUE DEBERÁ VENIR DEBIDAMENTE REQUISITADA, CONFORME INDICADO EN EL NUMERAL XII. ENTREGABLES, A ENTERA SATISFACCIÓN CONTRATANTE. -----

E) SE HACE DEL CONOCIMIENTO DEL LICITANTE QUE LA CONTRATANTE SERÁ LA RESPONSABLE DE LLEVAR A CABO LA RETENCIÓN A QUE SE REFIERE LA LEY DE INGRESOS DEL ESTADO DE PUEBLA, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, CORRESPONDIENTE AL PAGO DE DERECHOS EQUIVALENTE AL 5 AL MILLAR SOBRE EL IMPORTE DE SU FACTURA ANTES DE IVA, EL CUAL SE DEBERÁ CONSIDERAR EN LA PRESENTACIÓN DE SU FACTURA. -----

SEXTO. COMUNÍQUESE VÍA ELECTRÓNICA A CADA UNO DE LOS LICITANTES QUE PARTICIPARON EN LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY, PÓNGASE A DISPOSICIÓN PÚBLICA, ASIMISMO NOTIFÍQUESE EL



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-068-001/2023

PRESENTE FALLO A LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO, LO ANTERIOR PARA EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y EFECTOS CONTRACTUALES CORRESPONDIENTES. -----

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE. -----

NO HABIENDO MÁS HECHOS QUE HACER CONSTAR EN LA PRESENTE ACTA, SE DA POR TERMINADA SIENDO LAS **18:20 HORAS**, DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL RUBRICANDO AL MARGEN Y FIRMADO AL CALCE LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON. -----

**FRANCISCO SÁNCHEZ
BERMÚDEZ**
DIRECTOR DE ADQUISICIONES
DE BIENES Y SERVICIOS

POR LA CONVOCANTE

LORENA RAMÍREZ MORALES
SUBDIRECTORA DE
LICITACIONES Y CONCURSOS

JARUMY VERA MUÑOZ
JEFA DE DEPARTAMENTO DE
CONCURSOS

----- **FIN DE TEXTO** -----

ANEXO B
PROPUESTA TÉCNICA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA.

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
 UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
 PRESENTE.**

Fecha:		8 de mayo del 2023					
Nombre del Licitante:		ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.					
Licitación Pública:		LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA.					
No. de Partida	Unidad de Medida	Descripción Específica	PAQUETE 1 (Ración Caliente)		PAQUETE 2 (Ración Fría)		
			Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	
1	PAQUETE	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: I. DESCRIPCIÓN GENERAL					
		Adquisición de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús (raciones calientes y frías) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública; bajo contrato abierto de conformidad a lo establecido en el artículo 108 de La Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a la adquisición de las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades de la misma y a la suficiencia presupuestal de la contratante.					
		II. PERIODO DE ENTREGA DE LOS BIENES El periodo de la entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús (raciones calientes y frías) será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023, diariamente conforme a los promedios de consumo que se describen en el ANEXO 4, los cuales podrán variar de acuerdo con el número de elementos policiales.	266,070	665,175	88,690	221,725	
		La primera entrega de los insumos descritos en la partida se dará a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados en los domicilios señalados en el ANEXO 2, en un horario de 09:00 a 18:00 horas con previa cita de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, al teléfono 222 2138150, ext. 8180. Las subsecuentes entregas se realizarán de forma semanal, durante la vigencia del contrato en cada uno de los domicilios señalados en el ANEXO 2, en un horario de 09.00 a las 18:00 horas.					
		III. LUGARES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES					

Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
 Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220
 San Pedro Garza García, Nuevo León.

Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
 Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México.
 Tel. 5203 3390

JESUS ALFONSO GARCIA ROIZ
 GERENTE CORPORATIVO

	Los lugares donde se realizarán las entregas de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús (raciones calientes y frías) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública serán en los domicilios señalados en el ANEXO 2. IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS BIENES La adquisición de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús para los elementos policiales de las unidades referidas en el ANEXO 2, consistirá en lo siguiente: A) PAQUETE 1 (RACIÓN CALIENTE): Deberá incluir 1 desayuno, 1 comida y 1 cena, de acuerdo a lo establecido en el ANEXO 3. B) PAQUETE 2 (RACIÓN FRÍA): Deberá incluir 1 plato fuerte, 1 agua, 1 fruta, 1 néctar y una barra de cereales de acuerdo a lo señalado en el ANEXO 3. V. CANTIDADES MÍNIMAS, MÁXIMAS Y SU PROGRAMACIÓN A) PAQUETE 1 (RACIÓN CALIENTE) Las cantidades máximas de paquetes será hasta por 665,175 durante la vigencia del contrato, sujetándose la misma a las necesidades de la contratante. Asimismo, las cantidades mínimas de paquetes serán hasta por 266,070 durante la vigencia del contrato, sujetando las mismas a las necesidades de la contratante. Dichas cantidades serán distribuidas de conformidad al ANEXO 4. B) PAQUETE 2 (RACIÓN FRÍA) Las cantidades máximas de paquetes será hasta por 221,725 durante la vigencia del contrato, sujetándose la misma a las necesidades de la contratante. Asimismo, las cantidades mínimas de paquetes serán hasta por 88,690 durante la vigencia del contrato, sujetando las mismas a las necesidades de la contratante. Dichas cantidades serán distribuidas de conformidad al ANEXO 4. C) Los horarios de entrega de los paquetes serán conforme a las necesidades de cada uno de los elementos policiales de las unidades Estatales de la Secretaría de Seguridad Pública referidas en el ANEXO 2, considerando la distribución diaria del ANEXO 4. Los horarios serán entregados a la formalización del contrato. Asimismo, el número de alimentos podrá variar de acuerdo a los ingresos y egresos de los elementos policiales de las unidades policiales ya referidas, lo cual será notificado al proveedor vía correo electrónico. VI. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS La entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús se llevará a cabo conforme a lo siguiente: VI.1. La entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús se efectuará a nivel de piso libre abordando destino (L.A.D.) en los domicilios señalados en el ANEXO 2, en los días y horarios que se acuerden conforme a las necesidades de los				
--	--	--	--	--	--

Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220
San Pedro Garza García, Nuevo León.

Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México.
Tel. 5203 3390

JESUS ALFONSO GARCIA ROIZ,
GERENTE CORPORATIVO COMERCIAL

	elementos policiales en funciones de dichas unidades. VI.2. El proveedor, deberá remitir por medio de un escrito con al menos 2 días naturales de anticipación a cada una de las unidades referidas en el ANEXO 2, una relación de los insumos perecederos y no perecederos que conforman los paquetes para la posterior preparación de menús programados para ingreso, a fin de que cuando sean ingresados a cada inmueble sea posible cotejarlos. VI.3. La entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús se cotejará con libro de registro en aduana de vehículos y/o almacén de cada una de las unidades responsables destinataria de los bienes, de acuerdo a las cantidades que previamente sean solicitadas. VI.4. El ingreso de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús deberá sujetarse a los protocolos de seguridad establecidos en cada una de las unidades referidas en el ANEXO 2, los cuales serán entregados al proveedor a la formalización del contrato. VI.5. De requerirse entregas extraordinarias fuera de las que se encuentran de forma ordinaria, el proveedor deberá realizar las entregas siempre y cuando se le soliciten por medio de correo electrónico, con por lo menos 24 horas de anticipación. Asimismo, Cuando por alguna circunstancia atribuible a la labor operativa de la contratante, la entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús podrá realizarse en horas y días diferentes a los que hayan acordado con los responsables de las Unidades enlistadas en el ANEXO 2, previa autorización mediante correo electrónico de la contratante a través de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la misma. VI.6. El proveedor deberá entregar los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús, completamente sellados, con el adecuado estibamiento que asegure su higiene. VI.7. El proveedor para los menús que contengan alimentos de origen animal, deberán ser entregados frescos y/o congelados según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos. VI.8. El proveedor deberá entregar los insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús, frescos o congelados según corresponda, de origen vegetal, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor. VI.9 El proveedor para los menús que contengan granos y harinas deberán ser entregados los paquetes sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores y sin humedad. VI.10. El proveedor para los menús que contengan panes y tortillas de maíz (no de harina) deberán ser entregados sin moho, sin humedad, ni coloraciones no propias del producto, los cuales deberán ser entregados en contenedores que cumplan como mínimo lo señalado en la NOM 5.6 de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. VI.11. El proveedor para los menús que contengan alimentos				
--	--	--	--	--	--

	industrializados deberán ser entregados con fecha de caducidad o consumo preferente, de acuerdo al producto que se trate; es decir, para productos de consumo inmediato deberán tener al menos 10 días naturales, envasados de al menos 15 días naturales y para el caso de enlatados, al menos 3 meses. VI.12. El proveedor para los menús que contengan alimentos enlatados deberán ser entregados sin abombamiento, abolladuras, corrosión o picados. VI.13. El proveedor no podrá entregar paquetes de insumos perecederos y no perecederos similares o equivalentes que no sean de primera calidad. VI.14. El proveedor garantizará la oportuna entrega de los cárnicos (bovino, porcino y aviar) que incluyen los paquetes de insumos, deberá contar con un centro de procesamiento, que garantice el 100% de los alimentos calculados en el procedimiento, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia. VI.15. Todos los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús deberán estar en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud y con la fecha de caducidad vigente. VI.16. Todos los insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús, considerados potencialmente peligrosos, tales como carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán inspeccionarse antes de introducirlos a las unidades responsables, por el personal designado por las áreas usuarias, de acuerdo a características como: color, olor y textura; a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, de conformidad con el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. El proveedor deberá sustituir dichos insumos en un plazo no mayor a 3 días naturales. VI.17. El proveedor deberá proporcionar a la formalización del contrato los formatos de aceptación o rechazo de los insumos perecederos y no perecederos en cantidades solicitadas, mismos que deberán ser en formato libre, de conformidad con el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; a éste documento se le denominará FORMATO DE CONTROL DE RECEPCIÓN y se utilizará diariamente en el momento de recepción de los alimentos y se hará registro de los alimentos potencialmente peligrosos (mencionado en el punto IV.2.16) lleguen al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección. En caso de rechazo, deberán plasmarse las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El proveedor deberá remitir de forma mensual los FORMATOS DE CONTROL DE RECEPCIÓN durante la vigencia del contrato para que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá firmarse por los verificadores de los contratos y el proveedor.				
--	--	--	--	--	--

Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220
San Pedro Garza García, Nuevo León.

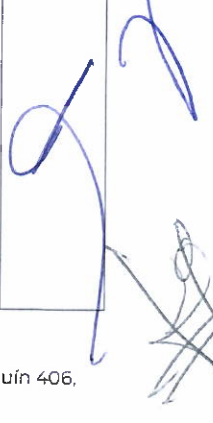
Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México.
Tel. 5203.3390

JESUS ALFONSO GARCIA ROIZ,
GERENTE CORPORATIVO COMERCIAL

	en tres tantos, un tanto deberá ser conservado por el proveedor, otro deberá ser entregado a la unidad administrativa donde son entregados los insumos, y el último deberá ser remitido dentro de los 5 primeros días naturales de cada mes a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante. VI.18. Los granos, harinas y otros productos secos que sean utilizados para los menús, se rechazarán cuando estos presenten moho, humedad, coloración no característica del producto y/o evidencias de plagas, así como de materia extraña. VI. 19. Las carnes rojas y pollo frescos o congelados que sean utilizados para los menús, deberán provenir de rastros, obradores o establecimientos tipo inspección federal (TIF). VI.20. La leche y los productos lácteos que sean utilizados para los menús, deberán ser procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta, no se aceptarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas. VI.21. No se autoriza la entrega de abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería sin marca, que sean utilizados para los menús. VI.22. Las áreas usuarias se reservan el derecho de rechazar insumos perecederos y no perecederos en el momento de la recepción, si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado. VII. MENÚS VII.1. El proveedor deberá poner a consideración de las unidades responsables, un menú cíclico por cada uno de los paquetes (PAQUETE 1 RACIÓN CALIENTE Y PAQUETE 2 RACIÓN FRÍA) de manera mensual (cada mes deberá ser distinto) que deberá contemplar las características, gramajes y cantidades del menú patrón del ANEXO 3, el cual será remitido mediante correo electrónico a las unidades y correos electrónicos señalados en el ANEXO 2. El primer menú cíclico mensual se entregará a la formalización del contrato, mediante correo electrónico a las unidades señaladas en el ANEXO 2, los menús subsecuentes serán remitidos dentro de los últimos 5 días naturales de cada mes. Los menús cíclicos para las raciones calientes y frías, serán de 4 semanas. Aclaración generada en la Junta de Aclaraciones. Respuesta a la Pregunta 10. VII.2. Dichos menús, serán la base para determinar el tipo y la cantidad de los insumos perecederos y no perecederos que conformarán los paquetes. Cada uno de los verificadores de las unidades referidas en el ANEXO 2, validarán a más tardar al día natural siguiente, los menús mediante correo electrónico al proveedor. VII.3. Dicho menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son: •Frutas y verduras. •Cereales y leguminosas.				
--	---	--	--	--	--

	• Alimentos de origen animal. VII.4. Los Menús deberán ser elaborados considerando la alimentación destinada a los elementos policiales, deberá aportar los nutrientes, hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales de manera equilibrada, mismos que se deberán integrar la energía total diaria de la siguiente manera: • Proteínas: 25% • Lípidos: 25% • Hidratos de carbono: 50 % Se deberá considerar una variación de +/- 5% dependiendo de los ingredientes de cada platillo. A) PAQUETE 1 (RACIÓN CALIENTE) 1. El desayuno deberá de proporcionar aproximadamente el 30% de energía total recomendada diaria. 2. La comida deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria. 3. La cena deberá proporcionar aproximadamente 25% de la energía total recomendada diaria. Los menús deberán cumplir las características, gramajes y cantidades, descritos en el menú patrón del ANEXO 3. B) PAQUETE 2 (RACIÓN FRÍA) 1. El paquete deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria. Los menús deberán cumplir las características, gramajes y cantidades, descritos en el menú patrón del ANEXO 3. VII.5. Para el caso del PAQUETE 1 (RACIÓN CALIENTE). Cada menú incluirá como complemento una pieza de pan o cinco piezas de tortilla de maíz. No se aceptará tortilla de ningún tipo de harina. VII.6. Para el caso del PAQUETE 2 (RACIÓN FRÍA): Deberá incluir 1 plato fuerte, 1 agua, 1 fruta, 1 néctar y una barra de cereales de acuerdo a lo señalado en el ANEXO 3 VII.7. En caso de que algún producto de los que integran los menús, se encuentre en desabasto en el mercado, el proveedor deberá notificarlo a la contratante a través del responsable de la unidad por medio de un escrito con un mínimo de 48 horas de anticipación a efecto de modificar el menú autorizado. VII.8. Los menús podrán sufrir cambios si: a) Algún producto se encuentra en desabasto en el mercado. b) En caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente documentado o justificado, por las cuales el proveedor se vea impedido para preparar los menús establecidos. c) Por solicitud de las unidades descritas en el ANEXO 2, con la finalidad de atender algún requerimiento excepcional por contingencia, operativo, evento especial o solicitud del área, previa autorización de la contratante y previo aviso de por lo menos 48 horas de anticipación. d) Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, y/o que le den variedad a los alimentos, o sea más viable en el sentido de mejorar la calidad de los menús, previa solicitud por escrito (oficializando su				
--	--	--	--	--	--

	recepción) por parte del proveedor con 24 horas de anticipación y mediante autorización de las áreas usuarias de la contratante. Sin que genere un costo mayor para la contratante. e) En caso de propuestas para cambio de menú permanente que ameriten la modificación de los mismos. VIII. UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LOS ALIMENTOS VIII.1. El proveedor deberá contar con los equipos necesarios (equipamiento mayor y menor) para realizar la entrega de los insumos los cuales serán de superficie lisa, limpios, en buen estado y con cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. La contratante no cuenta con equipos mayores y/o menores en cada uno de los domicilios citados, por lo que el proveedor deberá considerar todo el equipo mayor y menor necesario para la preparación de los alimentos. <i>*Aclaración generada en la Junta de Aclaraciones. Respuesta a la Pregunta 11.</i> VIII.2. El proveedor deberá verificar y proporcionar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza, no se permitirá la cajas de cartón corrugado de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia, para las frutas, las verduras, las carnes rojas, pollo y pescado, así como, frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel. VIII.3. El proveedor, deberá entregar sin costo adicional para la contratante, a la formalización del contrato, el material y equipo descrito en el ANEXO 5. IX. TRANSPORTACIÓN DE INSUMOS IX.1. El proveedor deberá contar con al menos 3 vehículos de transporte de mínimo 1 tonelada, de los cuales al menos 2 deberán contar con sistema de control de temperatura (caja refrigerante) para el traslado de los alimentos perecederos, debiendo ser de modelo de 2016 en adelante, mismos que se utilizarán para garantizar la oportuna distribución de los insumos, viveres, productos; se deberá anexar al menos 4 fotografías legibles por cada uno de los vehículos, (frontal, trasero, lado izquierdo y derecho) donde se observe la placa, incluir copia de las facturas o contrato de arrendamiento de los vehículos. <i>*Cambio generado en Junta de Aclaraciones. Respuesta a la Pregunta 3.</i> IX. 2 Los insumos perecederos y no perecederos deberán transportarse a riesgo y cuenta del proveedor, en recipientes cerrados o en envases desechables y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo. IX.3. Los alimentos potencialmente susceptibles de descomposición deberán ser transportados en vehículos que cuenten con sistema de control de temperatura (caja refrigerante).				
--	---	--	--	--	--

	X. PERSONAL X.1 Para la adecuada ejecución de las entregas, el proveedor deberá nombrar a 1 Supervisor (quien fungirá como enlace), quien deberá contar con experiencia de mínimo 1 año en un cargo igual o similar a lo requerido, indicado en qué áreas o actividades ha generado dicha experiencia, deberá contar con licenciatura en ingeniería en alimentos y/o licenciatura en nutrición. X.2 El proveedor deberá contar con al menos 1 operador para cada uno de los 3 vehículos con los que se realizarán las entregas quienes deberán contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente. X.3 El proveedor deberá contar 2 ayudantes generales para cada uno de los 3 vehículos con los que se realizarán las entregas, quienes deberán contar con identificación oficial vigente. X.4 El proveedor notificará a la contratante por medio de correo electrónico dentro de los primeros tres días naturales de la formalización del contrato la plantilla del personal, puesto y función, junto con el currículo original firmado de cada uno de los que integran su plantilla conforme a lo solicitado en este numeral. El proveedor deberá notificar por medio de correo electrónico con 72 horas de anticipación si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado para el cumplimiento. X.5 El personal del proveedor que participará en las entregas de los insumos perecederos y no perecederos, deberá conducirse con cortesía y respeto, debiendo acatar al momento de ingresar, las medidas de seguridad establecidas en cada uno de las unidades señaladas en el ANEXO 2. X.6 El personal deberá portar su identificación que lo acredite como empleado del proveedor, así mismo deberá abstenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier persona que intervenga en el proceso del objeto del contrato. X.7 El personal deberá contar con uniforme de seguridad completo, que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado, con equipo de protección el cual deberá consistir en guantes, cubrebocas, careta y lo necesario para el manejo seguro de los materiales potencialmente peligrosos. XI. CONDICIONES GENERALES XI.1 El proveedor deberá entregar los insumos perecederos y no perecederos de marcas comerciales y de primera calidad. XI.2 El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados. XI.3. El proveedor deberá considerar el suministro de gas L.P., para la elaboración de los alimentos que sean entregados durante la vigencia del contrato, sin costo adicional para la contratante, en los domicilios referidos en el ANEXO 2. XI.4. El proveedor para garantizar el oportuno suministro de					
--	---	--	--	--	--	---

	insumos cárnicos (bovino, porcino y aviar) para la elaboración de alimentos, deberá contar con una planta procesadora de cárnicos. El proveedor deberá contar con un servicio de fumigación para las instalaciones (almacén, cocina y área de servicios generales, así como al parque vehicular) durante la vigencia del contrato. El servicio de fumigación deberá ser efectuado en todos los centros de entrega, al menos 1 vez al mes, durante la vigencia del contrato. Aclaración generada en la Junta de Aclaraciones. Respuesta a la Pregunta 13. XII. DE LOS ENTREGABLES 1. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, en formato libre un acta entrega recepción de los insumos que acredite que los paquetes de insumos fueron entregados en cada una de las unidades citadas en el ANEXO 2, cumpliendo las características señaladas en el punto IV DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ENTREGA. Dicho documento deberá ser firmado y sellado por el verificador de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 2, así como firmado y sellado el supervisor asignado por el proveedor. 2. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, en formato libre un acta entrega recepción de menús que acredite que los paquetes de insumos fueron entregados en cada una de las unidades citadas en el ANEXO 2, cumpliendo las características señaladas en el punto V DE LOS MENÚS, asimismo, deberá adjuntar copia simple legible de los correos electrónicos que fueron enviados a cada unidad de las señaladas en el ANEXO 2, y los listados de insumos que fueron entregados durante el mes inmediato anterior. Dicho documento deberá ser firmado y sellado por el verificador de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 2, así como firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 3. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, el formato original DE CONTROL DE RECEPCIÓN, el cual deberá estar firmado y sellado por el verificador de cada unidad de acuerdo al ANEXO 2, así como firmado y sellado por el supervisor designado por el proveedor. 4. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, un reporte fotográfico del proceso de entrega recepción de los insumos perecederos y no perecederos, que incluya la fecha de entrega, y un mínimo de 20 fotografías desde la embarcación de los productos hasta la entrega libre a bordo destino (L.A.D.), por cada una de las unidades señaladas en el ANEXO 2.				
--	---	--	--	--	--

011

	Dicho reporte deberá estar firmado y sellado por el verificador de cada unidad de acuerdo al ANEXO 2, así como firmado y sellado por el supervisor designado por el proveedor.				
--	--	--	--	--	--

Periodo de Garantía:	Deberá ser durante la vigencia de contrato
Tiempo de Entrega:	Será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023, diariamente conforme a los promedios de consumo que se describen en el Anexo 4, los cuales podrán variar de acuerdo con el número de elementos policiales.
Periodo del Contrato:	Será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2023.

ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD


JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
APODERADO LEGAL
ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.



Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220
San Pedro Garza García, Nuevo León.

Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México.
Tel. 5203.3390

JESUS ALFONSO GARCIA ROIZ,
GERENTE CORPORATIVO COMERCIAL

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 2

DOMICILIOS DE LAS UNIDADES

No.	NOMBRE DE LA UNIDAD		DOMICILIO	MUNICIPIO	VERIFICADOR
1	Subsecretaría de Coordinación y Operación Policial	Subsecretaría de Coordinación y Operación Policial	Calle 9 Oriente 1419, Colonia Acárata, Puebla, Puebla	Puebla	Francisco Javier Pastrana Robles. Encargado del Comedor de la Policía Estatal Preventiva, de la Secretaría de Seguridad Pública. comedorpep2022@gmail.com m 2225477664
2		Dirección General de Control Policial	Privada 5 B Sur 3910, Colonia Gabriel Pastor, Puebla, Puebla	Puebla	Israel Balderas Alvarado Jefe de Departamento de Almacén e Inventarios israel.balderas@puebla.gob.mx 2214123792
3		Dirección General de Seguridad Privada	Boulevard Atlixcáyotl 1101 Colonia Concepción las Lajas. CP. 72190 Centro Integral de Servicios Edificio sur sótano	Puebla	José de Jesús Jiménez Alcaide Policía B 2212155300 dgsp@puebla.gob.mx
4		Dirección General de Protección y Coordinación Interinstitucional	Avenida 10 Oriente 406, Colonia Centro, Puebla, Puebla	Puebla	Francisco Javier Pastrana Robles.
5		Unidad Mixta de Reacción (UMIR)	Calle 9 Oriente 1419, Colonia Centro, Puebla, Puebla	Puebla	Encargado del Comedor de la Policía Estatal Preventiva, de la Secretaría de Seguridad Pública. comedorpep2022@gmail.com m 2225477664
6		Dirección de Operaciones Policiales			
		6.1 CE.CO.RES.			

Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
 Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220
 San Pedro Garza García, Nuevo León.

Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
 Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México.
 Tel. 5203 3390

		CE.CO.RE. Huauchinango	Carretera Estatal 105, dos Caminos-Zihuateutla, km 1.5, Paraje "El Ocotál", Huauchinango, Puebla	Huauchinango
		CE.CO.RE. Chignahuapan	KM. 58 + 800, Carretera Federal No. 119, Apizaco- Tejocotal, Colonia Los Cables, Chignahuapan, Puebla	Chignahuapan
		CE.CO.RE. Teziutlán	Calle 20 de noviembre No. 7, Barrio de Chignaulingo, Teziutlán, Puebla	Teziutlán
		CE.CO.RE. San Martín Texmelucan	Casa de Justicia de San Martín Texmelucan, calle Argentina S/N, Colonia Santa Catarina Hueyatzacoalco, San Martín Texmelucan, Puebla	San Martín Texmelucan
		CE.CO.RE. Puebla	Calle 9 Oriente 1419, Colonia Azcarate, Puebla, Puebla	Puebla
		CE.CO.RE. y C.O.P.E.M. Tepeaca	Carretera Federal Puebla - Tehuacán kilómetro 43+800, Cuapiaxtla de Madero, Puebla	Tepeaca
		CE.CO.RE. Chalchicomula de Sesma	Carretera Federal 144, El Seco - Azumbilla, kilómetro 24, Chalchicomula de Sesma, Puebla	Chalchicomula de Sesma
		CE.CO.RE. Atlixco	Carretera Federal 190 kilómetro 61+800, Ejido San Martín Alchichica, Izúcar de Matamoros, Puebla	Atlixco
		CE.CO.RE. Acatlán de Osorio	Carretera Estatal 455, Acatlán-San Juan Ixcaquixtla, kilómetro 6.5, Colonia La Providencia, Acatlán de Osorio, Puebla	Acatlán de Osorio
		CE.CO.RE. Tehuacán	Carretera Federal 150 kilómetro 119, San Lorenzo Teotipilco, (Complejo Metropolitano de Seguridad Pública), Tehuacán, Puebla	Tehuacán
		CE.CO.RE. Ajalpan	Carretera Estatal Tehuacán-Teotitlán 908 kilómetro 17.5, Ajalpan, Puebla	Ajalpan
		6.2 Bases de Operaciones		

Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409, Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220 San Pedro Garza García, Nuevo León.

Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406, Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México. Tel. 5203.3390

014

		Base de Operaciones Xaltepuxtla (Tlaola)	Kilómetro 13+400 de la Carretera Estatal Interserrana No. 40 Texcapa-Tlapacoya, Barrio de Santiago de la Junta Auxiliar de Xaltepuxtla, Tlaola, Puebla	Xaltepuxtla (Tlaola)
		Base de Operaciones Xicotepec de Juárez	Kilómetro 1.2 de la Carretera Federal 105 Dos Caminos- Zihuateutla, Xicotepec de Juárez, Puebla	Xicotepec de Juárez
		Base de Operaciones Tlacuilotepec	Calle Benito Juárez S/N, Barrio La Alameda, Tlacuilotepec, Pue.	Tlacuilotepec
		Base de Operaciones Tepango de Rodríguez	Calle 12 de Diciembre No. 4, Colonia Centro, atrás de la Presidencia Municipal de Tepango de Rodríguez, Puebla	Tepango de Rodríguez
		Base de Operaciones Villa Lázaro Cárdenas	Calle 20 de Noviembre esquina Calle 5 de Febrero S/N., Colonia Centro, Junta Auxiliar de Villa Lázaro Cárdenas, Venustiano Carranza, Puebla	Villa Lázaro Cárdenas (Venustiano Carranza)
		Base de Operaciones Francisco Z. Mena	Calle Cristóbal Colón, Colonia El Mirador, Municipio de Metlatoyuca (Francisco Z. Mena), Puebla	Francisco Z. Mena
		Base de Operaciones Zacatlán	Kilómetro 72 del Libramiento de la Carretera Federal 119 Apizaco-Tejocotal, Barrio de Maquixtla, Zacatlán, Puebla	Zacatlán
		Base de Operaciones Amixtlan	Calle 16 de Septiembre S/N Colonia Centro, Barrio El Pukixi, Amixtlan, Puebla	Amixtlan
		Base de Operaciones Tetela de Ocampo	Avenida La Paz No. 10, Colonia Tamuanco, Tetela de Ocampo, Puebla	Tetela de Ocampo
		Base de Operaciones Cuetzalan	Calle Miguel Alvarado S/N, Colonia Centro de Cuetzalan del Progreso, Puebla	Cuetzalan del Progreso
		Base de Operaciones Huehuetla	Calle Juárez Sur, No 26, Colonia Yalu, Huehuetla, Puebla	Huehuetla

015

		Base de Operaciones Zacapoaxtla	Carretera Estatal Acuaco- Zacapoaxtla kilómetro 10+500, Colonia Totoltepec, Zacapoaxtla, Puebla	Zacapoaxtla
		Base de Operaciones Xochitlán de Vicente Suárez	Juan Escutia No. 40, Colonia Centro, Xochitlán de Vicente Suárez, Puebla	Xochitlán de Vicente Suárez
		Base de Operaciones Chilchotla	Avenida Diaz Ordaz esquina Calle Rafael Ávila Camacho S/N, Barrio del Sagrado Corazón de Jesús, Colonia Centro, Chilchotla, Puebla	Chilchotla
		Base de Operaciones Zacatepec (Oriental)	Carretera Federal 136 Huamantla-Zacatepec, kilómetro 187, Zacatepec Oriental, Puebla	Zacatepec (Oriental)
		Base de Operaciones Esperanza	Callen 7 Oriente esquina 4 Sur, No. 30, Colonia Centro, Esperanza, Puebla	Esperanza
		Base de Operaciones Teotlalco (Huehuetlan El Chico)	Entre Calle 06 Poniente y Panteón Municipal, Huehuetlán El Chico, Puebla	Huehuetlán El Chico
		Base de Operaciones Tepexco	Carretera Federal 160, kilómetro 104 frente al Fraccionamiento El Chaparral, Tepexco, Puebla	Tepexco
		Base de Operaciones Chietla	Entre Calle Miguel Hidalgo y Melchor Ocampo, Junta Auxiliar de San Juan Tejupa, Atzitzihuacán, Puebla	Atzitzihuacán
		Base de Operaciones Coatzingo	Calle 5 de Mayo No 13, Colonia Centro, Coatzingo, Puebla	Coatzingo
		Base de Operaciones Tehuiztingo	Calle Lázaro Cárdenas esquina Carretera Federal 190, Tehuiztingo, Puebla	Tehuiztingo
		Base de Operaciones Tulcingo de Valle	Carretera Federal S/N, Barrio Los Ángeles, Tulcingo de Valle, Puebla	Tulcingo de Valle
		Base de Operaciones Huajoyuca (Tepexi de Rodríguez)	Carretera Tula- Ahuatempán kilómetro 9, Huajoyuca, Tepexi de Rodríguez, Puebla	Tepexi de Rodríguez
		Base de Operaciones Vicente Guerrero	Calle Hospital Integral S/N, Barrio Xopanapa, Vicente Guerrero, Puebla	Vicente Guerrero

		Base de Operaciones Eloxochitlán	Albergue Municipal domicilio conocido, Barrio 1, Eloxochitlán, Puebla	Eloxochitlán
		6.3 Arcos de Seguridad		
		Arco de Seguridad Huejotzingo	Autopista México-Puebla kilómetro 100+200 al kilómetro 90, Huejotzingo, Puebla	Huejotzingo
		Arco de Seguridad Palmar de Bravo	Autopista 150-D Orizaba- Puebla kilómetro 199+500, Palmar de Bravo, Puebla	Palmar de Bravo
		Arco de Seguridad Cuapixtla de Madero	Carretera Federal Puebla- Tehuacán kilómetro 43+800, Cuapixtla de Madero, Puebla	Cuapixtla de Madero
		Arco de Seguridad Izúcar de Matamoros	Carretera Federal 190 kilómetro 61+800 ejido de San Martín Alchichica, Izúcar de Matamoros, Puebla	Izúcar de Matamoros
		Arco de Seguridad Atlixco	Autopista Siglo XXI kilómetro 15+600 a la altura del paraje "Los Girasoles", Atlixco, Puebla	Atlixco
		Arco de Seguridad Altepexi	Carretera Estatal Tehuacán-Teotitlán kilómetro 10+800, Altepexi, Puebla	Altepexi
		6.4 C.O.P.E.M.		
		C.O.P.E.M. Libres	Carretera Federal 129, Amozoc-Nautla kilómetro 79+700, Colonia El Progreso, Libres, Puebla	Libres
		C.O.P.E.M. Huejotzingo	Calle Zapadores S/N Fraccionamiento Los Encinos, Huejotzingo, Puebla	Huejotzingo
		C.O.P.E.M. San José Chiapa	Carretera Federal 129 Amozoc-Oriental kilómetro 38+500, San José Chiapa, Puebla	San José Chiapa
		Destacamento Ahuazotepec	Carretera Estatal 105, Dos Caminos- Zihuateutla, kilómetro 1.5, Paraje "El Ocotal", Ahuazotepec, Puebla	Ahuazotepec



017

		Destacamento Hueytalpan	Calle Benito Juárez, No 2 esquina Calle Prolongación Miguel Hidalgo, Hueytalpan, Puebla	Hueytalpan	
7		Dirección de Seguridad y Proximidad de Caminos	Calle Sonora 10,302, Colonia Popular Castillotla, Puebla, Puebla	Puebla	
8		Dirección de la Policía Turística	Avenida 12 Oriente No. 616 A, Colonia Centro, Puebla, Puebla	Puebla	
9		Dirección de la Policía Estatal Bomberos	Boulevard Carlos Camacho Espíritu S/N, Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla	Puebla	
10	Subsecretaría de Centros Penitenciarios	Dirección de Academia Estatal de Seguridad Pública	Avenida 10 Poniente No. 904, Colonia Centro, Puebla, Puebla	Puebla	
11	Subsecretaría de Desarrollo Institucional y Administración Policial	Dirección de Seguridad a Instalaciones y Protección a Funcionarios	Calle 14 Oriente No. 1405, Colonia Barrio El Alto, Puebla, Puebla	Puebla	
12	Subsecretaría de Centros Penitenciarios	Centro Penitenciario de Puebla	KM. 2.5 Carretera, C. Cam. al Batán, Lomas de San Miguel, Puebla, Pue.	Puebla	Orlando Castro Acevedo Encargado de la Subdirección de Centros Penitenciarios Subadm.scp@puebla.gob.mx 55 51 97 68 38
13		Centro Penitenciario de Ciudad Serdán	A. Serdán Pte., Col la Gloria, Cd Serdán, Pue.	Ciudad Serdán	
14		Centro Penitenciario de Tepexi de Rodríguez	Domicilio conocido Tepexi de Rodríguez	Tepexi de Rodríguez	
15		Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes	Carretera Federal Puebla-Atlixco km 4.5, Col. Emiliano Zapata Municipio de San Andrés Cholula. Pue. C.P. 72810	Puebla	

LOS DOMICILIOS EN QUE SERÁN EFECTUADAS LAS ENTREGAS DE LOS INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES CALIENTES Y FRÍAS, SERÁN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN EL ANEXO 2

Aclaración generada en la Junta de Aclaraciones.

Respuesta a la Pregunta 14.

ATENTAMENTE
 PUEBLA, PUEBLA A 08 DE MAYO DEL 2023

JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
 APODERADO LEGAL
 ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 3

MENÚ PATRÓN
RACIÓN CALIENTE

ALIMENTO	CALORÍAS	PESO DE ALIMENTO TERMINADO
DESAYUNO: * Café con leche, atole, o té 150 calorías (250ml) * Guisado 279 calorías (255 gramos) * Leguminosas (frijoles u otros) 140 calorías (100 gramos) * Agua de sabor 320 calorías (600 ml)	Total de calorías aproximado para el Desayuno 889 +/- 5%	Peso aproximado por desayuno completamente procesado 1,205 kg. (con agua incluida) +/- 5%
COMIDA: * Sopa seca (arroz, pasta o vegetales) 172 calorías (200 ml) * Guisado 289 calorías (255 gramos) * Frijoles 140 calorías (100 gramos) * Postre 100 calorías (Una pieza de mínimo 30 gramos) * Agua de sabor 320 calorías (600 ml)	Total de calorías aproximado para la Comida 1,021 +/- 5%	Peso aproximado por comida completamente procesado 1.185 kg. (con agua incluida) +/- 5%
CENA: * Café con leche, atole, o té 150 calorías (250ml) * Guisado 259 calorías (180 gramos) * Frijoles 140 calorías (100 gramos) * Agua de sabor 320 calorías (600 ml)	Total de calorías aproximado para l Cena 869 +/- 5%	Peso aproximado por desayuno completamente procesado 1,130 kg. (con agua incluida) +/- 5%
TOTAL A SATISFACER	2,779 APROXIMADO +/- 5%	3,520 APROXIMADO +/- 5%
NOTA* EL GRAMAJE MINIMO DE ALIMENTO PRINCIPAL, SERA EL SIGUIENTE		
* CARNE DE RES SIN HUESO	120 GRAMOS +/- 5%	
* CARNE DE RES CON HUESO	140 GRAMOS +/- 5%	
* CARNE DE POLLO SIN HUESO	120 GRAMOS +/- 5%	
* CARNE DE POLLO CON HUESO	180 GRAMOS +/- 5%	
* CARNE DE CERDO SIN HUESO	120 GRAMOS +/- 5%	
* CAREN DE CERDO CON HUESO	140 GRAMOS +/- 5%	
* PESCADO (ATÚN O SARDINA)	120 GRAMOS PARA COMIDA +/- 5%	

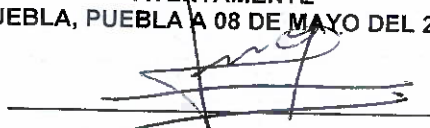
019

* PESCADO (ATÚN O SARDINA)	80 GRAMOS PARA DESAYUNOS Y CENAS +/- 5%	
EN TODO CASO SE CONSIDERA RACIONES EN CRUDO Y COMO PIEZA, CADA PORCIÓN EN CADA PAQUETE		
LA RACIÓN DE POLLO CONSISTIRÁ EN PIERNA Y/O MUSLO QUE CUBRA, COMO MÍNIMO EL GRAMAJE PREESTABLECIDO		

RACIÓN FRÍA

CONS.	CONTENIDO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	CALORIAS	PESO APROXIMADO
1	Alimento (Plato fuerte)	*Torta, debe incluir: -1 proteína (pollo, res pavo o cerdo) - Verduras - Queso - Aderezo Ó * Sándwich, debe incluir: - Pan integral - Aderezo -1 proteína (pollo, res, cerdo, pavo, cerdo o pescado) - Verdura - Queso Ó * Hamburguesa, debe incluir: - Bollo - Aderezo - Queso -1 proteína (carne de res pavo o cerdo) - Verdura	1	600 +/- 5%	300 gramos +/- 5%
2	Agua	* Botella de agua de 600 mililitros	1	0	600 gramos +/- 5%
3	Néctar	* Néctar de 450 ml (diferentes sabores)	1	470 +/- 5%	450 gramos +/- 5%
4	Barra de cereal	* Barra de cereales	1	350 +/- 5%	100 gramos +/- 5%
5	Fruta	* Una fruta de temporada (con cascara)	1	89 +/- 5%	100 gramos +/- 5%
EN TODO CASO SE CONSIDERA RACIONES EN CRUDO Y COMO PIEZA, CADA PORCIÓN.					

ATENTAMENTE
PUEBLA, PUEBLA A 08 DE MAYO DEL 2023


JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
APODERADO LEGAL
ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.

020

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 4**CANTIDADES TOTALES**

No.	NOMBRE DE LA UNIDAD	PAQUETE 1		PAQUETE 2	
		(Ración Caliente)		(Ración Fría)	
		MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
1	Subsecretaría de Coordinación y Operación Policial	171,500	428,750	88,690	221,725
2	Subsecretaría de Desarrollo Institucional y Administración Policial	35,770	89,425	0	0
3	Subsecretaría de Centros Penitenciarios	58,800	147,000	0	0
Total de paquetes durante todo el suministro		266,070	665,175	88,690	221,725

ATENTAMENTE
PUEBLA, PUEBLA A 08 DE MAYO DEL 2023


JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
APODERADO LEGAL
ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 5

UTENSILIOS

No.	NOMBRE DE LA UNIDAD	PLATOS DE MELAMINA DE TRES DIVISIONES	PLATOS PARA SOPA	VASOS DE 600 MILILITROS	JUEGO DE CUBIERTOS ALUMINIO (CUCHARA SOPERA, CAFETERA, TENEDOR, CUCHILLO)	JARRAS DE PLÁSTICO DE 2 LITROS Y MEDIO
	De acuerdo al Reglamento Interior de la Secretaría de Seguridad Pública del Gobierno del Estado de Puebla					
1	SUBSECRETARÍA DE COORDINACIÓN Y OPERACIÓN POLICIAL	180	180	180	180	10
2	Dirección General de Control Policial	87	87	87	87	5
3	Dirección General de Seguridad Privada	35	35	35	35	3
4	Dirección General de Protección y Coordinación Interinstitucional	200	200	200	200	7
5	Unidad Mixta de Reacción (UMIR)	55	55	55	55	3
6	Dirección de Operaciones Policiales	1500	1500	1500	1500	15
6.1 CE.CO.RES.						
A)	CE.CO.RES. Huauchinango					
B)	CE.CO.RES. Chignahuapan					
C)	CE.CO.RES. Teziutlán					
D)	CE.CO.RES. San Martín Texmelucan					
E)	CE.CO.RES. Puebla					
F)	CE.CO.RES. y C.O.P.E. M. Tepeaca					
G)	CE.CO.RES. Chalchicomula de Sesma					
H)	CE.CO.RES. Atlixco					

Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
 Domicilio Fiscal: Calzada del Valle 409,
 Piso 3, Dep. 315 A, Col. del Valle, CP. 66220
 San Pedro Garza García, Nuevo León.

Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
 Domicilio para oír y recibir notificaciones: Av. Río San Joaquín 406,
 Piso 10, Amp. Granada, 11529, Ciudad de México.
 Tel. 5203.3390

I)	CE.CO.RES. Acatlán de Osorio
J)	CE.CO.RES. Tehuacán
K)	CE.CO.RES. Ajalpan
6.2 Bases de Operaciones	
A)	Base de Operaciones Villa Lázaro cárdenas
B)	Base de Operaciones Tlacuilotepec
C)	Base de Operaciones Xaltepuxtla
D)	Base de Operaciones Xicoteppec de Juárez
E)	Base de Operaciones Francisco Z. Mena
F)	Base de Operaciones Amixtlan
G)	Base de Operaciones Zacatlán
H)	Base de Operaciones Tetela de Ocampo
I)	Base de Operaciones Cuetzalan
J)	Base de Operaciones Huehuetla
K)	Base de Operaciones Zacapoaxtla
L)	Base de Operaciones Xochitlán
M)	Base de Operaciones Chilchotla
N)	Base de Operaciones Zacatepec
O)	Base de Operaciones Esperanza
P)	Base de Operaciones Tepexco
Q)	Base de Operaciones Teotlalco (Huehuetlán El Chico)
R)	Base de Operaciones Coatzingo
S)	Base de Operaciones Chietla
T)	Base de Operaciones Tulcingo de Valle
U)	Base de Operaciones Tehuitzingo
V)	Base de Operaciones Huajoyuca
X)	Base de Operaciones Vicente Guerrero
Y)	Base de Operaciones Eloxochitlán
6.3 Arcos de Seguridad	
A)	Arco de Seguridad Huejotzingo
B)	Arco de Seguridad Palmar de Bravo

023

C)	Arco de Seguridad Cuapiaxtla de Madero					
D)	Arco de Seguridad Atlixco					
E)	Arco de Seguridad Izúcar de Matamoros					
F)	Arco de Seguridad Altepexi					
6.4 C.O.P.E.M.						
A)	C.O.P.E.M. Libres					
B)	C.O.P.E.M. Huejotzingo					
C)	C.O.P.E.M. San José Chiapa					
D)	Destacamento Ahuazotepec					
E)	Destacamento Hueytlalpan					
7	Dirección de Seguridad y Proximidad de Caminos	100	100	100	100	4
8	Dirección de la Policía Turística	160	160	160	160	5
9	Dirección de la Policía Estatal Bomberos	200	200	200	200	7
10	Dirección de Academia Estatal de Seguridad Pública	800	800	800	800	10
11	Dirección de Seguridad a Instalaciones y Protección a Funcionarios	60	60	60	60	2
12	Subsecretaría de Centros Penitenciarios	700	700	700	700	10

ATENTAMENTE
PUEBLA, PUEBLA A 08 DE MAYO DEL 2023


JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
APODERADO LEGAL
ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.

4.6.11.

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

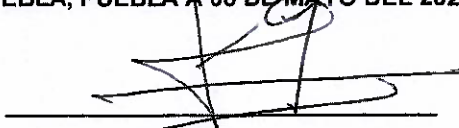
Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que me comprometo, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

- A) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugar señalado por la contratante, conforme a los **ANEXOS 2 y 3**.
- B) A coordinarse con los encargados de cada uno de los usuarios de las unidades indicadas en el **ANEXO 2**.
- C) A realizar el canje del 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o los que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, así como como aquellos que presenten rastros de haber tenido contacto con alguna plaga y/o algún hongo (moho), a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 3 días naturales. Se entiende por vicios ocultos cualquier consistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.
- D) A garantizar los bienes por un periodo mínimo de 3 días naturales para alimentos perecederos y de 6 meses para el caso de alimentos no perecederos, a partir de la entrega de los bienes en las unidades indicadas en el **ANEXO 2**, debiendo estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud.
- E) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la descripción de la partida.
- F) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante y en ningún caso se considera a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe en la entrega de los insumos perecederos y no perecederos.
- G) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega de los bienes en las unidades indicadas en el **ANEXO 2**, sin costo extra.
- H) A coordinarse con el encargado de cada uno de las unidades responsables para que se lleve a cabo la adecuada entrega de los bienes objeto de la presente requisición.
- I) A contar con manuales, programas y normas de organización, administración, higienización; así como de capacitación, tanto de su personal como de la comercialización de insumos perecederos y no perecederos.

- J) A que el personal contará con uniforme de seguridad completo, que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado, con equipo de protección el cual deberá consistir en guantes, cubrebocas, careta y lo necesario para el manejo seguro de los materiales potencialmente peligrosos.
- K) A planear y proveer menús que cumplan con las características de una dieta recomendable conforme al **ANEXO 3**.
- L) A asumir la responsabilidad civil, que en su caso se origine por daños ocasionados a la contratante por Dolo, negligencia o mala fe.
- M) A garantizar la entrega de los insumos para la preparación de los alimentos de conformidad con las cantidades de ración que se indican en el **ANEXO 3**, de tal manera que nunca habrá que hacer uso de menús de Emergencia por desabasto, falta de planeación, de organización o cualquier otro, salvo los casos siguientes:
- Algún producto se encuentra en desabasto en el mercado.
 - En caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente documentado o justificado, por las cuales el proveedor se vea impedido para preparar los menús establecidos.
- N) A garantizar la entrega de insumos suficientes para preparación de los alimentos en el caso de que existan amotinamientos hasta por un lapso de 15 días naturales, salvo lo siguiente:
- En caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente documentado o justificado, por las cuales el proveedor se vea impedido para preparar los menús establecidos.
- O) A presentar dentro de la primera semana del inicio de vigencia del contrato, en formato impreso y digital en pdf en una usb, la plantilla del personal, puesto y que se encuentre en función, debiendo apegarse a lo solicitado en el punto 3 de los presentes requisitos, junto con el expediente personal de cada uno, mismo que deberá contar con:
- 1.- Solicitud de empleo con fotografía original.
 - 2.- Currículum original firmado.
 - 3.- Copia simple legible de Carta de antecedentes no penales del Estado de Puebla.
 - 4.- Una carta de recomendación original.
 - 5.- Copia simple legible de acta de nacimiento.
 - 6.- Copia simple legible de identificación oficial.
 - 7.- Copia simple legible de Constancia de afiliación a institución de seguridad social.
 - 8.- Copia simple legible de comprobante del último grado de estudios.
- P) A dar aviso a la contratante de los movimientos del personal, altas y bajas, en un plazo no mayor a setenta y dos horas posteriores al movimiento, presentando el nuevo expediente para el caso de altas.
- Q) A que el personal deberá portar su identificación que lo acredite como su empleado, así mismo deberá abstenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier persona.

- R) A que todos los alimentos frescos considerados potencialmente peligrosos, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, serán inspeccionadas antes de introducirlos al establecimiento, por el personal designado por la contratante de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, de conformidad con el punto 5.6. de la NOM-251-SSA1-2009 prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.
- S) A que todos los productos envasados cumplirán con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para cada producto.
- T) A proporcionar y contar con los equipos y utensilios necesarios para la entrega de los alimentos, los cuales serán de superficie lisa y material inerte, de acuerdo a las características descritas en la partida y deberán estar limpios y desinfectados, en buen estado y en cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.
- U) A entregar copia simple legible de la hoja de seguridad de los productos químicos que empleará su proveedor del servicio de fumigación en las instalaciones (almacén, cocina y área de servicios generales), programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante la vigencia del contrato.
- V) A presentar cuando la contratante lo solicite copia simple legible del documento de liquidación de cuotas obrero patronales del IMSS del último mes en el cual se refleje el número de trabajadores afiliados por la empresa; así como la certificación de no adeudo de cuotas obrero patronales y de retiro, cesantía y vejez.
- X) A entregar un reporte por medio de correo electrónico en formato libre diario de los alimentos entregados al supervisor.
- Y) A que a la firma del contrato, el licitante deberá otorgar al verificador del contrato, un plan de sustitución en caso de productos que hayan sido rechazados mediante correo electrónico, cuya ejecución no podrá ser de más de 3 días naturales.
- Z) A que las carnes rojas y pollo frescos o congelados que sean utilizados para los menús, deberán provenir de establecimientos tipo inspección federal (TIF), a su nombre.

ATENTAMENTE
PUEBLA, PUEBLA A 08 DE MAYO DEL 2023


JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
APODERADO LEGAL
ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.



4.6.12.

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-068-001/2023 ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA LA POSTERIOR PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que me comprometo, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) A que aceptan y reconocen que toda la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la Contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentación, así como a obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentación a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y entrega de los bienes objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la misma.

b) A que el manejo de la información confidencial incluye, de manera enunciativa más no limitativa, lo siguiente:

I. La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la Contratante;

II. La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con la adquisición encomendada, y

III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la Contratante.

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas y cualquier otro tipo de información, propiedad de la Contratante a la que tenga acceso el adjudicado; misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, disquetes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

ATENTAMENTE
PUEBLA, PUEBLA A 08 DE MAYO DEL 2023


JESÚS ALFONSO GARCÍA ROIZ,
APODERADO LEGAL
ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V.