



**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-002-003/2025
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA
CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA**

EN LA CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, SIENDO LAS **17:30** HORAS DEL DÍA **26 DE FEBRERO DE 2025**, EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, UBICADAS EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO QUE OCUPA LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, CON DOMICILIO EN AVENIDA 11 ORIENTE, NÚMERO 2224, COLONIA AZCARATE, C.P. 72501, DE ESTA CIUDAD CAPITAL; REPRESENTANDO A LA CONVOCANTE, LA **C. MYRIAM MARCELL MATEOS ZÁRATE**, DIRECTORA GENERAL DE ADJUDICACIONES, EN EJERCICIO DE SUS ATRIBUCIONES CONFERIDAS CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO POR LOS ARTÍCULOS 1, 7, 15, 31 FRACCIÓN II, 33 FRACCIÓN LXXV, SÉPTIMO, DECIMO Y DECIMO PRIMERO TRANSITORIO 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, 13 FRACCIÓN III, 21 FRACCIONES III Y IX DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, ASISTIDA POR, LA **C. ALMA LUZ VILLEGAS POZAS**, DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, EL **C. LUIS ALBERTO GALVÁN PONCE**, SUBDIRECTOR DE APOYO TÉCNICO EN ADQUISICIONES Y LA **C. 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 **12 DE FEBRERO DE 2025**, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 78 DE LA LEY, SE PUBLICÓ LA CONVOCATORIA PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL **MENCIONADA AL RUBRO**.
- II.- EL **17 DE FEBRERO DE 2025**, 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 **20 DE FEBRERO DE 2025**, 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 DE LOS LICITANTES: **FRESCOS DE EXCELENCIA, S. DE R.L. DE C.V. Y GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V.**
- IV.- EL **25 DE FEBRERO DE 2025**, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 85 FRACCIÓN V, 86 Y 87 DE LA LEY, LA CONTRATANTE REPRESENTADA POR EL **C. ALEJANDRO RAMÍREZ ULLOA**, DIRECTOR OPERATIVO DE LA CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA 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 **FRESCOS DE EXCELENCIA, S. DE R.L. DE C.V.**, FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES Y EL LICITANTE **GRUPO COMAELMI, 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 MISMAS.

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS:

EL LICITANTE **FRESCOS DE EXCELENCIA, S. DE R.L. DE C.V.**, FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS BASES, Y EL LICITANTE **GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V.**, FUE CALIFICADO COMO ACEPTADO DEBIDO A QUE CUMPLIO CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS MISMAS, RESULTADO QUE CONSTA EN EL ACTA DE COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE FECHA **25 DE FEBRERO DE 2025** QUE FUE LEÍDA Y FIRMADA EN JUNTA PÚBLICA POR LOS ASISTENTES.

V.- EL 25 DE FEBRERO DE 2025, 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 **GRUPO COMAELMI, 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 **GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V.** Y EMITIÓ EL **DICTAMEN ECONÓMICO** DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DEL CUAL SE DESPRENDE LO SIGUIENTE:-----

A) EL LICITANTE **GRUPO COMAELMI, 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. 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** Y DE ACUERDO AL CRITERIO DE ADJUDICACIÓN ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 16.1 DE LAS BASES QUE A LA LETRA DICE: **"EL CRITERIO DE ADJUDICACIÓN SERÁ POR BLOQUES, EN FAVOR DE AQUEL LICITANTE QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y OFERTE EL PRECIO MÁS BAJO POR BLOQUE, CONFORMADOS DE LA SIGUIENTE MANERA: BLOQUE 1: PARTIDAS 1 A LA 34. BLOQUE 2: PARTIDAS 35 Y 36."**, LA CONVOCANTE ADJUDICA EL CONTRATO, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, AL LICITANTE **GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V.**, EN LA MODALIDAD DE **CONTRATO ABIERTO** DE ACUERDO A LO SIGUIENTE: -----

Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1	388	968	Botella	Aceite vegetal comestible con las siguientes características: - Puro de maíz.	\$96.49	\$37,438.12	\$93,402.32



Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				- Botella de 1 litro, tolerancia +/- 5%. - Caducidad: Mínima de 3 meses. - Deberá cumplir con la Norma NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite vegetal comestible - Especificaciones. - Garantía 3 meses.			
2	194	484	Bolsa	Bulbo de ajo morado con las siguientes características: - Bulbo entero, cubiertas de película morada o violeta, sin golpes ni abolladuras, sin moho, ni rastros de tierra. - Bolsa de 100 gramos cada una. - Garantía 1 semana.	\$16.78	\$3,255.32	\$8,121.52
3	317	792	Bolsa	Granos de arroz blanco entero largo con las siguientes características: - Bolsa de 1 kilogramo, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía 3 meses.	\$52.52	\$16,648.84	\$41,595.84
4	968	2,420	Lata	Atún aleta amarilla en agua con las siguientes características: - Lata de 295 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año.	\$82.14	\$79,511.52	\$198,778.80
5	458	1,144	Bolsa	Azúcar estándar con las siguientes características: - Bolsa de 1 kilogramo, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Deberá cumplir con la Norma NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera - azúcar estándar - especificaciones. - Garantía 3 meses.	\$44.72	\$20,481.76	\$51,159.68
6	194	484	Bolsa	Harina para hotcakes con las siguientes características: - Bolsa de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$59.04	\$11,453.76	\$28,575.36
7	212	528	Frasco	Mermelada con las siguientes características: - Sabor indistinto. - Frasco de 450 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$59.84	\$12,686.08	\$31,595.52
8	317	792	Bote	Café puro soluble con las siguientes características: - Bote de 400 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$367.66	\$116,548.22	\$291,186.72
9	300	528	Caja	Sobres de té con las siguientes	\$81.81	\$24,543.00	\$43,195.68





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				características: - Caja con 25 piezas, tolerancia +/- 5%. - Variedad de sabores. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.			
10	423	1,056	Bolsa	Cebolla blanca con las siguientes características: - Bulbo de color blanco, de textura dura y con cascara superficial seca - Libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra, libre de moho o sustancias extrañas, en buenas condiciones y sin abolladuras ni golpes. - Bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana.	\$43.30	\$18,315.90	\$45,724.80
11	528	1,320	Lata	Sardina en salsa de tomate con las siguientes características: - Lata de 425 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía de 1 año.	\$79.77	\$42,118.56	\$105,296.40
12	423	1,056	Bolsa	Chile jalapeño entero con las siguientes características: - Fresco, firme, color verde, tamaño mediano, sin abolladuras ni golpes, ni rastro de tierra, sin signos de material extraño y sin moho. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana.	\$41.14	\$17,402.22	\$43,443.84
13	212	528	Caja	Cereal en hojuelas con las siguientes características: - Deberá contener arroz, trigo y/o cebada. - Presentación: caja de un kilogramo, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$239.80	\$50,837.60	\$126,614.40
14	212	528	Bolsa	Chorizo o chicharrón o queso Oaxaca en buenas condiciones, empaquetado en bolsa de un kilogramo, con las siguientes características físicas: - Chorizo: Color: rojo; Olor: ligero característico; Textura: Firme, elástica y ligeramente húmedo, no existiendo deshidratación excesiva. Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Chicharrón: Duro, no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Queso Oaxaca: Elaborado con leche entera	\$280.60	\$59,487.20	\$148,156.80





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				pasteurizada de vaca, sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina. Deberá contener proteína de leche 22% mínimo, grasa de leche 20 % mínimo, humedad 51% máxima; deberá ser un queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma. Con periodo de vida en anaquel corto; Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras. - Garantía de 1 semana.			
15	2,324	5,808	Bolsa	Frijol bayo entero con las siguientes características: - Bolsa de 430 gramos de masa drenada, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$32.91	\$76,482.84	\$191,141.28
16	15,840	39,600	Pieza	Huevo blanco con las siguientes características: - Deberá estar limpio, no quebrado y sin signos de material extraño, sin moho y sin humedad. - Fecha de consumo máximo de 15 días naturales, contado a partir de la puesta. Garantía de 15 días naturales.	\$5.64	\$89,337.60	\$223,344.00
17	194	484	Lata	Chile jalapeño en rajas verdes en escabeche con las siguientes características: - Lata de 780 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año.	\$72.90	\$14,142.60	\$35,283.60
18	212	528	Frasco	Mayonesa con jugo de limón con las siguientes características: - Frasco de 390 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$126.38	\$26,792.56	\$66,728.64
19	212	528	Bolsa	Pipían rojo o pipián verde o mole en pasta con las siguientes características: - Bolsa de un kilogramo. - Garantía de 15 días.	\$205.23	\$43,508.76	\$108,361.44
20	511	1,276	Bolsa	Papa blanca o alfa fresca con las siguientes características físicas: - Fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin abolladuras ni golpes, ni rastro de tierra, sin signos de material extraño y sin	\$40.69	\$20,792.59	\$51,920.44





ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-002-003/2025

Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				moho. - Bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana.			
21	194	484	Bote	Sal yodada fluorurada de mesa con las siguientes características: - Bote de 1 kilogramo, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$32.16	\$6,239.04	\$15,565.44
22	1,162	2,904	Pieza	Sopa de pasta instantánea con las siguientes características: - Deberá contener 90 gramos, tolerancia +/- 5%. - Variedad de figuras. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$26.85	\$31,199.70	\$77,972.40
23	194	484	Paquete	Tocino ahumado rebanado empaquetado de plástico al alto vacío de un kilogramo, en buenas condiciones, con las siguientes características: - Los paquetes de plástico deberán tener condiciones higiénicamente satisfactorias, sin escurrimiento interior de agua. - Características físicas: Color blanco rosado, textura firme y suave; apariencia con grasa firme y suave; que no exista pérdida de la humedad, bordes resecos o cambios de color. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Garantía de 1 semana.	\$611.67	\$118,663.98	\$296,048.28
24	3,168	7,920	Paquete	Tortilla de maíz con las siguientes características: - Paquete de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Deberá estar en buenas condiciones, sin quebraduras y sin moho. - Garantía de 5 días naturales.	\$69.20	\$219,225.60	\$548,064.00
25	212	528	Bolsa	Limón verde con semilla, con las siguientes características físicas: - Deberá estar fresco, no duro, de tamaño normal, sin aholladuras ni golpes. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. Garantía de 1 semana.	\$93.97	\$19,921.64	\$49,616.16
26	511	1,276	Bolsa	Jitomate huaje saladette, con las siguientes características físicas: - Fruto de color rojo intenso, cascara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin abolladuras ni golpes, sin moho ni rastros de tierra. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana.	\$43.99	\$22,478.89	\$56,131.24



Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
27	564	1,408	Bolsa	Fruta de temporada: manzana royal gala o plátano tabasco o naranja valenciana o mandarina clementina o guayaba amarilla, frescas. Empaquetado en bolsa de un kilogramo, de acuerdo con las siguientes características físicas: - Manzana royal gala: Color de la cascara: Rojo intenso en su piel y que varía de amarillo a casi naranja con rayas de color naranja intenso sobre un fondo amarillo; Olor: ligero característico; Textura: Dura y fuerte, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin presentar manchas; Temporada: todo el año. - Plátano tabasco: Color de la cascara: Amarilla clara, Forma: Curvada; Olor: ligero característico; Textura: Tierna y lisa, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Naranja valenciana: Color de la cascara: Naranja Intenso; Olor: ligero característico; Textura: Piel fina y lisa, sin presentar machas pardas, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Mandarina Clementina: Color de la cascara: Naranja con un tono rojizo; Olor: ligero característico; Textura de la cascara: muy fina y plana, sabor dulce, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Guayaba amarilla: Color de la cascara: Amarillo; Olor: intenso característico; Textura de la cascara: muy fina y plana, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Garantía de 1 semana.	\$82.46	\$46,507.44	\$116,103.68
28	352	880	Paquete	Salchicha de pavo con las siguientes características: - Paquete de 1 kilogramo. - Deberá estar elaborado con carne de muslo de pavo, por lo que deberá de estar etiquetado el porcentaje que contenga de proteína 9.8%, de almidón 7.7% y de proteína de soja 2%. Deberá estar exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin	\$351.00	\$123,552.00	\$308,880.00





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				llegar a estar apelmazado. - Deberá estar en buenas condiciones, olor y sabor característico, color rosado, textura firme y ligeramente húmeda. - Fecha de caducidad mínima de 10 días naturales. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Garantía de 1 semana.			
29	352	880	Paquete	Jamón de pavo con las siguientes características: - Paquete de 1 kilogramo. - Deberá estar elaborado con carne de muslo de pavo, por lo que contendrá en su etiquetado el porcentaje de grasa, humedad y proteína adicionada. - Deberá ser bajo en sal, olor: agradable, característico a carne de pavo, exento de olores extraños; sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños; consistencia: firme y compacta. El aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original, marca registrada e información nutrimental, fecha de caducidad visible y con una temperatura de 2 a 4 °C. - Fecha de caducidad mínima de 10 días naturales. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Garantía de 1 semana.	\$340.36	\$119,806.72	\$299,516.80
30	405	1,012	Bolsa	Chuleta o bistec de pollo o puerco en buenas condiciones, empaquetado en bolsa de un kilogramo, con las siguientes características físicas: - Chuleta: Color: Rojo rosado; Textura: Suave y firme; olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual la Contratante lo comprobará a la entrega de los mismos. - Bistec de pollo: Carne firme, Color: Blanco ligeramente amarillento, de color uniforme, brillante y sin ningún tipo de manchas, como zonas verdes o violáceas; olor: fresco y agradable; Textura: firme; no debe tener mucha grasa en la carne; temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta	\$354.37	\$143,519.85	\$358,622.44





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. - Bistec de puerco: Color: Rosado; Olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual la Contratante lo comprobará a la entrega de los mismos. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Garantía de 1 semana.			
31	423	1,056	Bolsa	Tomate verde con cáscara con las siguientes características: - Deberá tener una consistencia dura, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, son moho, sin hongos, sin abolladuras ni golpes. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana.	\$34.64	\$14,652.72	\$36,579.84
32	212	528	Pieza	Margarina sin sal con las siguientes características: - Presentación: pieza de 220 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$166.79	\$35,359.48	\$88,065.12
33	212	528	Lata	Leche en polvo con las siguientes características: - Lata de 720 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$299.24	\$63,438.88	\$157,998.72
34	546	1,364	Bolsa	Polvo para preparar gelatina de agua con las siguientes características: - Bolsa de 120 gramos, tolerancia +/- 5%. - Sabor indistinto. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses.	\$25.42	\$13,879.32	\$34,672.88
35	6,440	16,100	Paquete	I. DESCRIPCIÓN GENERAL Se requiere la adquisición de paquetes de comidas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana mediante un contrato abierto, de conformidad al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está	\$121.98	\$785,551.20	\$1,963,878.00





ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-002-003/2025

Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante. II. PERIODO DE ENTREGAS El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2025. Las entregas se realizarán conforme al pedido que realice la contratante, el cual será notificado 48 horas previas a la entrega, al correo electrónico que el proveedor deberá proporcionar al momento de la formalización del contrato. III. LUGAR DE ENTREGA El lugar donde se entregarán los paquetes de comidas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana será en las instalaciones, ubicadas en Calle de los palos sin número, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014, con la persona que se designe en el pedido que realice la contratante mediante correo electrónico. IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS ENTREGAS DE LOS PAQUETES Se requiere la Adquisición de paquetes de comidas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, por lo que el proveedor deberá considerar lo siguiente: 1. Características para las entregas de los paquetes. a) La entrega se efectuara a nivel de piso, de lunes a domingo en los horarios que, conforme a las necesidades de la Dirección Operativa de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, se notificarán al proveedor 48 horas previas a la entrega mediante correo electrónico (oficializando su recepción).			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				b) El proveedor deberá entregar los paquetes de comidas completamente sellados, con el adecuado embalaje y estibamiento que asegure su higiene. c) El empaque deberá ser un domo ecológico con divisiones, deberá traer servilletas, cubiertos (cuchara, tenedor y/o cuchillo de plástico) y vasos desechables ecológicos para el agua. d) El proveedor deberá entregar los alimentos de origen animal frescos, según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos. e) El proveedor deberá entregar los paquetes de comida, sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores. f) El proveedor deberá entregar los alimentos sin la presencia de moho, coloración extraña, magulladuras, muy refrigerados o con mal olor. g) El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato, los formatos de control de recepción de alimentos, en cantidad suficiente, mismos que deberán ser impresos en formato libre, incluyendo el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. No deberán presentar tachadura, enmendaduras o corrector. h) El proveedor deberá proporcionar respuesta de manera inmediata cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas, misma que se dará a conocer al momento de la recepción. 2. Características para la preparación de los menús.			





ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-002-003/2025

Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				a) El proveedor deberá entregar los paquetes de comida conforme al Anexo 2 b) El proveedor deberá garantizar la oportuna entrega de las comidas requeridas por la contratante, por lo que deberá contar con un centro de procesamiento, distribución y almacenamiento dentro del Estado de Puebla, con la capacidad necesaria, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia; por lo que deberá exhibir comprobante de domicilio a su nombre y/o contrato de arrendamiento de dichas instalaciones. c) El proveedor deberá contar con los equipos necesarios para el procesamiento de alimentos, preferentemente de materiales como acero inoxidable, peltre y madera de bambú. Deberá contar con superficies lisas, estar limpios, desinfectados y en buen estado. Así mismo deberá contar con electrodomésticos de nivel industrial o semi industrial como: licuadora, batidora, procesador de alimentos, horno y báscula, las cuales deberán ser suficientes y con la capacidad para la elaboración diaria de los alimentos. d) Los menús podrán modificarse en los siguientes casos: • Cuando algún producto se encontrara en desabasto en el mercado al momento de su compra por causas no imputables al proveedor. • En casos extraordinarios o de fuerza mayor, debidamente documentados o justificados, por los cuales el proveedor se vea impedido para entregar el menú establecido, afectado y modificando únicamente el menú del día o en su caso los menús de la semana. • Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, así como productos que le den variedad a los alimentos, previa solicitud por escrito por parte del proveedor (oficializando su recepción) y			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				mediante autorización de la contratante, sin que genere un costo mayor para la contratante. Se deberá considerar que cualquier modificación a los paquetes de comida no implicará incremento alguno en el precio ofertado a la Contratante. En caso de modificaciones en los paquetes de comida el proveedor deberá notificar a la contratante vía correo electrónico con 48 horas de anticipación. V. PERSONAL REQUERIDO 1. El proveedor deberá contar como mínimo con el siguiente personal: a) Un Ingeniero en Alimentos o Licenciado en Nutrición o Licenciado en Gastronomía con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos. b) Dos cocineros con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos. c) Un ayudante de cocina con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos. d) Un encargado quien fungirá como enlace entre el proveedor y la contratante, con autoridad y capacidad para resolver cualquier problema con experiencia mínima de 1 año como supervisor administrativo. e) Dos personas que realicen la entrega de los paquetes de alimentos en las instalaciones de la contratante con experiencia mínima de 1 año en carga y descarga de alimentos. - El personal deberá cumplir y acatar las medidas de seguridad establecidas, al momento de ingresar a las instalaciones de la contratante. - Dentro de las instalaciones de la Contratante, el personal que realice la entrega, deberá portar su identificación con fotografía, así mismo deberá abstenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				persona que intervenga en el proceso de la entrega. - El proveedor deberá notificar con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico (oficializando su recepción) si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado. - El personal deberá contar con uniforme completo que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado, a parte el equipo necesario para el manejo seguro de los alimentos como son guantes, cubrebocas y careta. VI. MATERIAS PRIMAS 1. Todas las materias primas que utilice el proveedor para preparar las comidas, deberán estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad vigente. 2. El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato los formatos de aceptación o rechazo de las materias primas en cantidad suficiente, 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 este documento se le denominará Formato de Control de Recepción y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos potencialmente peligrosos lleguen al lugar de entrega, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El proveedor deberá conservar los registros por la vigencia del contrato para			





Nombre del Licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.					
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo	
				que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá entregarse en copia simple legible a la contratante a mes vencido. 3. La leche y los productos lácteos deberán ser procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta de que no se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas. 4. El proveedor deberá entregar los utensilios necesarios para la ingesta de los alimentos de cada paquete, los cuales serán: a) Cuchara sopera desechable. b) Tenedor de plástico desechable. c) Cuchillo de plástico desechable. d) Vaso desechable y/o botella desechable. e) Contenedor con divisiones, desechable. Los insumos anteriores deberán ser de superficie lisa, estar limpios, en buen estado y con cantidad suficiente. VII. MENÚ Y CONTROL DE CONSUMOS 1. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo exacto de las raciones preparadas y entregadas. 2. El menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son: •Frutas y verduras. •Cereales y leguminosas. •Alimentos de origen animal. 3. 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				





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				manera: • Proteínas: 25% • Lípidos: 25% • Hidratos de carbono: 50 % Se deberá considerar una variación de +/- 5% dependiendo de los ingredientes de cada platillo. La comida deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria. VIII. TRANSPORTE 1. El proveedor deberá contar con por lo menos 2 vehículos de transporte modelo 2015 en adelante, que garanticen la oportuna distribución de alimentos. Dichos vehículos deberán estar en buen estado físico-mecánico. En caso de emergencia, accidente o cualquier otra situación extraordinaria, será responsabilidad del proveedor la entrega en tiempo y forma de los alimentos, debiendo avisar el cambio de vehículo mediante un escrito en formato libre. 2. El proveedor deberá tener contrato vigente con alguna compañía que le brinde el servicio de fumigación en sus instalaciones, así como en las unidades de transporte, autorizada por la Secretaría de Salud, y deberá contar con programas de fumigación calendarizado mensualmente durante la vigencia del contrato, mediante el cual, el proveedor controle la fauna nociva en sus instalaciones y unidades vehiculares. 3. Los paquetes de comidas preparadas deberán transportarse a riesgo y cuenta del proveedor, en recipientes cerrados y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo. IX. CONDICIONES GENERALES 1. El proveedor deberá entregar los paquetes de comida procesados			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				elaborados con marcas comerciales y de primera calidad. 2. El proveedor deberá entregar los paquetes de comida calientes dependiendo el menú. 3. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados. 4. 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. X. ENTREGABLES El proveedor deberá entregar de manera mensual, dentro de los primero 5 días hábiles del inicio del mes, la siguiente documentación: 1. Remisión impresa de la entrega de los alimentos como se establece en el Anexo 2, firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 2. Reporte fotográfico impreso con membrete de la empresa, de cuando menos 20 fotografías en donde se aprecie de manera legible los alimentos y su entrega. (no serán válidas fotos de los alimentos nada más) 3. Listados impresos de las comidas entregadas. 4. Copia simple legible de la credencial oficial de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección de la persona que recibió los alimentos. Todos los documentos deberán ser entregados en el Departamento de Recursos Materiales de la contratante, como soporte de su factura y no deberán presentar corrector, tachaduras o alguna otra alteración.			
36	4,048	10,120	Paquete	I. DESCRIPCIÓN GENERAL	\$121.10	\$490,212.80	\$1,225,532.00



Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				Se requiere la adquisición de paquetes de cenas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana mediante un contrato abierto, de conformidad al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante. II. PERIODO DE ENTREGAS: El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2025. Las entregas se realizarán conforme al pedido que realice la contratante, el cual será notificará 48 horas previas a la entrega, al correo electrónico que el proveedor deberá proporcionar al momento de la formalización del contrato. III. LUGAR DE ENTREGA: El lugar donde se entregarán los paquetes de cenas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana será en las instalaciones, ubicadas en Calle de los palos sin número, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014, con la persona que se designe en el pedido que realice la contratante mediante correo electrónico 48 horas previas a la entrega. IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS ENTREGAS DE LOS PAQUETES Se requiere la Adquisición de paquetes de cenas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, por lo que el proveedor deberá considerar lo siguiente: 1. Características para las entregas de los paquetes.			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				a) La entrega se efectuará a nivel de piso, de lunes a domingo en los horarios que, conforme a las necesidades de la Dirección Operativa de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, se notificarán al proveedor 48 horas previas a la entrega mediante correo electrónico (oficializando su recepción). b) El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas completamente sellados, con el adecuado embalaje y estibamiento que asegure su higiene. c) El empaque deberá ser un domo ecológico con divisiones, deberá traer servilletas, cubiertos (cuchara, tenedor y/o cuchillo de plástico) y vasos desechables ecológicos para el agua. d) El proveedor deberá entregar los alimentos de origen animal frescos, según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos. e) El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas, sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores. f) El proveedor deberá entregar los alimentos sin la presencia de moho, coloración extraña, magulladuras, muy refrigerados o con mal olor. g) El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato, los formatos de control de recepción de alimentos, en cantidad suficiente, mismos que deberán ser impresos en formato libre, incluyendo el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. No deberán presentar tachadura, enmendaduras o corrector.			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				h) El proveedor deberá proporcionar respuesta de manera inmediata cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas, mismas que se dará a conocer al momento de la recepción. 2. Características para la preparación de los menús. a) El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas conforme al Anexo 2. b) El proveedor deberá garantizar la oportuna entrega de las cenas requeridas por la contratante, por lo que deberá contar con un centro de procesamiento, distribución y almacenamiento dentro del Estado de Puebla, con la capacidad necesaria, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia; por lo que deberá exhibir comprobante de domicilio a su nombre y/o contrato de arrendamiento de dichas instalaciones. c) El proveedor deberá contar con los equipos necesarios para el procesamiento de alimentos, preferentemente de materiales como acero inoxidable, peltre y madera de bambú. Deberá contar con superficies lisas, estar limpios, desinfectados y en buen estado. Así mismo deberá contar con electrodomésticos de nivel industrial o semi industrial como: licuadora, batidora, procesador de alimentos, horno y báscula, las cuales deberán ser suficientes y con la capacidad para la elaboración diaria de los alimentos. d) Los menús podrán modificarse en los siguientes casos: • Cuando algún producto se encontrara en desabasto en el mercado al momento de su compra por causas no imputables al proveedor. • En casos extraordinarios o de fuerza mayor, debidamente documentados o justificados, por los cuales el proveedor se vea impedido para entregar el			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				menú establecido, afectado y modificando únicamente el menú del día o en su caso los menús de la semana. • Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, así como productos que le den variedad a los alimentos, previa solicitud por escrito por parte del proveedor (oficializando su recepción) y mediante autorización de la contratante, sin que genere un costo mayor para la contratante. Se deberá considerar que cualquier modificación a los paquetes de cena no implicará incremento alguno en el precio ofertado a la Contratante. En caso de modificaciones en los paquetes de cena el proveedor deberá notificar a la contratante vía correo electrónico con 48 horas de anticipación. V. PERSONAL REQUERIDO 1. El proveedor deberá contar como mínimo con el siguiente personal: a) Un Ingeniero en Alimentos o Licenciado en Nutrición o Licenciado en Gastronomía con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos. b) Dos cocineros con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos. c) Un ayudante de cocina con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos. d) Un encargado quien fungirá como enlace entre el proveedor y la contratante, con autoridad y capacidad para resolver cualquier problema con experiencia mínima de 1 año como supervisor administrativo. e) Dos personas que realicen la entrega de los paquetes de alimentos en las instalaciones de la contratante con experiencia mínima de 1 año en carga y descarga de alimentos. - El personal deberá cumplir y acatar las medidas de seguridad			





ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-002-003/2025

Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				establecidas, al momento de ingresar a las instalaciones de la contratante. - Dentro de las instalaciones de la Contratante, el personal que realice la entrega, deberá portar su identificación con fotografía, 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 de la entrega. - El proveedor deberá notificar con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico (oficializando su recepción) si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado. - El personal deberá contar con uniforme completo que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado, a parte el equipo necesario para el manejo seguro de los alimentos como son guantes, cubrebocas y careta. VI. MATERIAS PRIMAS 1. Todas las materias primas que utilice el proveedor para preparar las cenas, deberán estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad vigente. 2. El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato los formatos de aceptación o rechazo de las materias primas en cantidad suficiente, 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 este documento se le denominará Formato de Control de Recepción y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos potencialmente peligrosos lleguen al lugar de entrega, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia,			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El proveedor deberá conservar los registros por la vigencia del contrato para que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá entregarse en copia simple legible a la contratante a mes vencido. 3. La leche y los productos lácteos deberán ser procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta de que no se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas. 4. El proveedor deberá entregar los utensilios necesarios para la ingesta de los alimentos de cada paquete, los cuales serán: a) Cuchara sopera desechable. b) Tenedor de plástico desechable. c) Cuchillo de plástico desechable. d) Vaso desechable y/o botella desechable. e) Contenedor con divisiones, desechable. Los insumos anteriores deberán ser de superficie lisa, estar limpios, en buen estado y con cantidad suficiente. VII. MENÚ Y CONTROL DE CONSUMOS 1. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo exacto de las raciones preparadas y entregadas. 2. El menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son: •Frutas y verduras. •Cereales y leguminosas. •Alimentos de origen animal.			



Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				3. 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. La cena deberá proporcionar aproximadamente 25% de la energía total recomendada diaria. VIII. TRANSPORTE 1. El proveedor deberá contar con por lo menos 2 vehículos de transporte modelo 2015 en adelante, que garanticen la oportuna distribución de alimentos. Dichos vehículos deberán estar en buen estado físico-mecánico. En caso de emergencia, accidente o cualquier otra situación extraordinaria, será responsabilidad del proveedor la entrega en tiempo y forma de los alimentos, debiendo avisar el cambio de vehículo mediante un escrito en formato libre. 2. El proveedor deberá tener contrato vigente con alguna compañía que le brinde el servicio de fumigación en sus instalaciones, así como en las unidades de transporte, autorizada por la Secretaría de Salud, y deberá contar con programas de fumigación calendarizado mensualmente durante la vigencia del contrato, mediante el cual, el proveedor controle la fauna nociva en sus instalaciones y unidades vehiculares. 3. Los paquetes de cenas preparadas deberán			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				transportarse a riesgo y cuenta del proveedor, en recipientes cerrados y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo. IX. CONDICIONES GENERALES 1. El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas procesados elaborados con marcas comerciales y de primera calidad. 2. El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas calientes dependiendo el menú. 3. 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. 4. 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. X. ENTREGABLES El proveedor deberá entregar de manera mensual, dentro de los primeros 5 días hábiles del inicio del mes, la siguiente documentación: 1. Remisión impresa de la entrega de los alimentos como se establece en el Anexo 2, firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 2. Reporte fotográfico impreso con membrete de la empresa, de cuando menos 20 fotografías en donde se aprecie de manera legible los alimentos y su entrega. (no serán válidas fotos de los alimentos nada más) 3. Listados impresos de las cenas entregadas. 4. Copia simple legible de la credencial oficial de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección de la persona que recibió los alimentos. Todos los documentos deberán ser entregados en el Departamento de			





Nombre del licitante			GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V.				
No. De partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción detallada conforme al anexo 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
				Recursos Materiales de la contratante, como soporte de su factura y no deberán presentar corrector, tachaduras o alguna otra alteración.			
IMPORTE MÍNIMO CON LETRA: TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS 55/100 M.N.			IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA: OCHO MILLONES SETENTA Y SIETE MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE PESOS 68/100 M.N.		SUBTOTAL	\$3,035,994.31	\$7,566,874.08
					TASA 0% IVA (Aplica para las partidas de la 1 a la 34)	\$0.00	\$0.00
					TASA 16 % I.V.A. (Aplica para las partidas 35 y 36)	\$204,122.24	\$510,305.60
					TOTAL	\$3,240,116.55	\$8,077,179.68

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 MINIMO DE \$3,240,116.55 (TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS 55/100 M.N.), Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$8,077,179.68 (OCHO MILLONES SETENTA Y SIETE MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE PESOS 68/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, TASA DEL 0% CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCIÓN 1, INCISO B DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. (APLICA PARA LAS PARTIDAS DE LA 1 A LA 34) Y DEL 16% (APLICA PARA LAS PARTIDAS 35 Y 36).

LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES, SE REALIZARÁ DE ACUERDO AL ANEXO B PROPUESTA TÉCNICA, ANEXOS 2, 3, 4 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 CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA, 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 GRUPO COMAELMI, S.A. DE C.V., LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAE Y DEBERÁ CUMPLIR AL HABER RESULTADO ADJUDICADO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PERSONAL OPERATIVO, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

A) TIEMPO DE ENTREGA: EL TIEMPO DE ENTREGA SERÁ A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025. (APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS)

POR MOTIVOS DE EVENTOS EXTRAORDINARIOS, EL LUGAR DE ENTREGA PODRÁ CAMBIAR PREVIA NOTIFICACIÓN DE LA CONTRATANTE MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO CON 72 HORAS DE ANTICIPACIÓN. (APLICA EN LAS PARTIDAS 35 Y 36).





B) LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE EN EL LUGAR UBICADO EN CALLE DE LOS PALOS S/N, SAN PABLO XOCHIMEHUACÁN, PUEBLA, PUE. C.P. 72014.

LAS ENTREGAS PARA LAS PARTIDAS DE LA 1 A LA 34, SE REALIZARÁN DE MANERA SEMANAL, LOS VIERNES, EN UN HORARIO DE 9:00 A.M. A 10:00 AM., CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 4; DEBIENDO CREAR DESPENSAS Y EMPAQUETARLAS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 4, CON LA PERSONA Y TELÉFONO QUE SE INFORME A LA CONTRATANTE AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, PREVIA CITA.

LAS ENTREGAS PARA LAS PARTIDAS 35 Y 36, SE REALIZARÁN EN UN HORARIO DE 13:00 HORAS A 15:00 HORAS Y DE 17:00 HORAS A 19:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO, CON LA PERSONA Y TELÉFONO QUE SE INFORME A LA CONTRATANTE AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, PREVIA CITA.

POR MOTIVOS DE EVENTOS EXTRAORDINARIOS, EL LUGAR DE ENTREGA PODRÁ CAMBIAR PREVIA NOTIFICACIÓN DE LA CONTRATANTE MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO CON 72 HORAS DE ANTICIPACIÓN. (APLICA EN LAS PARTIDAS 35 Y 36).

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

D) PENAS CONVENCIONALES: LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN POR CAUSAS IMPUTABLES AL LICITANTE ADJUDICADO, CUANDO EXISTAN RETRASOS EN LA ENTREGA DE LOS BIENES O EN LAS SUBSECUENTES ENTREGAS, CONFORME A:

EL 2% POR EL MONTO CORRESPONDIENTE A LOS BIENES NO ENTREGADOS (SIN INCLUIR I.V.A.) Y POR CADA DÍA NATURAL DE RETRASO, INCLUSIVE POR LA ENTREGA DE BIENES DIFERENTES O BIENES DE CALIDAD INFERIOR A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.

SERÁ DEDUCIDO A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO O TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA. DICHO DOCUMENTO DEBERÁ ESTAR A NOMBRE DE: CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA Y DEBERÁ SER PRESENTADO PREVIAMENTE A LA ENTREGA DE LA FACTURACIÓN.

LA CONTRATANTE PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO HACIENDO EFECTIVA LA PÓLIZA DE GARANTÍA Y PODRÁ ADJUDICAR EL CONTRATO AL SEGUNDO LUGAR, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 122 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL.

APLICACIÓN DE LAS SANCIONES ESTIPULADAS EN LA LEY.

CUARTO. PARA EFECTOS DEL CONTRATO EL LICITANTE ADJUDICADOS GRUPO COMAELMI, S.A. D 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 CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA; 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, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O COMODATO, JUNTO





CON COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LAS IDENTIFICACIONES DE LOS SUSCRIBIENTES DEL CONTRATO, CON FACULTADES LEGALES CORRESPONDIENTES.

F) CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN AL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DE 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, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE PUEBLA, VIGENTE Y CON CÓDIGO QR VERIFICABLE. DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 31 EN EL APARTADO B DE OTROS SERVICIOS, FRACCIÓN II DE LA LEY DE INGRESOS DEL ESTADO DE PUEBLA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025 Y EL ARTÍCULO 24 E DEL CÓDIGO FISCAL DEL ESTADO DE PUEBLA.

I) DOCUMENTO VIGENTE EN EL QUE CONSTE, LA OPINIÓN POSITIVA RESPECTO DEL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES ANTE EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT). LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, REGLA 2.1.36 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2025, 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 CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA, 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, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN.

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

NOMBRE:	CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA
R.F.C.:	CAP-030228-CJ8
DIRECCIÓN:	CALLE DE LOS PALOS SIN NÚMERO, SAN PABLO XOCHIMEHUACÁN, PUEBLA, PUE. C.P. 72014.





C) LA FACTURA DEBERÁ 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, A MES VENCIDO, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO RESPECTIVO, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, DENTRO DE LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS, MISMAS QUE DEBERÁN ESTAR DEBIDAMENTE REQUISITADAS, ASÍ COMO DE LOS BIENES Y DE LOS ENTREGABLES RECIBIDOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA 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 2025, 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 TÉCNICAS, Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY, PÓNGASE A DISPOSICIÓN PÚBLICA, ASIMISMO NOTIFÍQUESE EL PRESENTE FALLO A LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO, LO ANTERIOR PARA EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y EFECTOS CONTRACTUALES CORRESPONDIENTES. -----

SÉPTIMO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 45 FRACCIÓN IX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, LA CONTRATANTE DEBERÁ REMITIR EN UN PLAZO NO MAYOR A DIEZ DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN, COPIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO LAS MODIFICACIONES QUE SE REALICEN A ESTE, ASÍ COMO DE LA FIANZA O GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUE SE OTORQUE; LO ANTERIOR PARA LA DEBIDA INTEGRACIÓN DEL EXPEDIENTE. -----

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE. -----

NO HABIENDO MÁS HECHOS QUE HACER CONSTAR EN LA PRESENTE ACTA, SE DA POR TERMINADA SIENDO LAS **17:55 HORAS**, DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL RUBRICANDO AL MARGEN Y FIRMADO AL CALCE LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON. -----

POR LA CONVOCANTE

C. MYRIAM MARCELL MATEOS ZÁRATE
DIRECTORA GENERAL DE
ADJUDICACIONES

C. ALMA LUZ VILLEGAS POZAS
DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE
BIENES Y SERVICIOS

C. LUIS ALBERTO GALVÁN PONCE
SUBDIRECTOR DE APOYO TÉCNICO EN
ADQUISICIONES

C. JARUMY VERA MUÑOZ
JEFA DE DEPARTAMENTO DE
CONCURSOS

ESTA HOJA DE FIRMAS, FORMA PARTE DEL ACTA DE FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL **MENTIONADA AL RUBRO.** -----

FIN DE TEXTO -----



