



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-063-242/2025

ADQUISICIÓN DE INSUMOS, VÍVERES PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y TORTILLAS (PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS) PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL TOTAL DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD E INTERNOS DE LOS CENTROS PENITENCIARIOS, CENTRO DE INTERNAMIENTO ESPECIALIZADO PARA ADOLESCENTES, ASÍ COMO ADQUISICIÓN DE BOX LUNCH PARA LOS IMPUTADOS DE LA DIRECCIÓN DE MEDIDAS CAUTELARES Y POLICÍA ESTATAL PROCESAL PARA LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

EN LA CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, SIENDO LAS 16:30 HORAS DEL DÍA 30 DE ABRIL 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 Y 33 FRACCIÓN LXXV DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE PUEBLA, ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 1, 5 FRACCIÓN VI, INCISO C), 13 FRACCIÓN III, 68 FRACCIONES III Y IX DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, ASISTIDA POR LA C. **ALMA LUZ VILLEGAS POZAS**, DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, EL C. **EMMANUEL LARA SOSA**, SUBDIRECTOR DE LICITACIONES Y CONCURSOS Y EL C. **LUIS ALBERTO GALVÁN PONCE**, SUBDIRECTOR DE APOYO TÉCNICO EN ADQUISICIONES, 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 11 DE ABRIL DE 2025, 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 21 DE ABRIL 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 CONVOCANTE Y LA CONTRATANTE.

III.- EL 25 DE ABRIL 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 DEL LICITANTE: **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.**

IV.- EL 30 DE ABRIL DE 2025, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 85 FRACCIÓN V, 86 Y 87 DE LA LEY, LA CONTRATANTE Y LA CONVOCANTE REALIZARON EL ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y PROPUESTA TÉCNICA DE DONDE SE DESPRENDE LO SIGUIENTE:

EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

VALORACIÓN DE LA PROPUESTA LEGAL:

EL LICITANTE **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, 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 LA PROPUESTA TÉCNICA: -----

EL LICITANTE **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, 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 **30 DE ABRIL DE 2025** QUE FUE LEÍDA Y FIRMADA EN JUNTA PÚBLICA POR LOS ASISTENTES. -----

V.- EL 30 DE ABRIL 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 **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.** QUE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS LEGALES Y TÉCNICOS SOLICITADOS. -----

VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA: -----

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

A) ASÍ MISMO, SE REALIZÓ EL CUADRO COMPARATIVO DE LAS PROPUESTAS QUE FUERON ACEPTADAS, EN EL CUAL SE OBSERVA QUE LA PROPUESTA ECONÓMICA MÁS BAJA ES LA DEL LICITANTE **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.** -----

B) EL LICITANTE OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, 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 69 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, LA CONVOCANTE, 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 EN FAVOR DE AQUEL LICITANTE QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y QUE OFERTE EL PRECIO MÁS BAJO POR LA TOTALIDAD DE LAS PARTIDAS"**, LA CONVOCANTE ADJUDICA EL CONTRATO, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS Y VALIDADOS POR LA CONTRATANTE, AL LICITANTE **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.**, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE: -----



Nombre del Licitante:			Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1	449,935	1,124,830	Paquete	\$78.42	\$35,283,902.70	\$88,209,168.60
2	18,825	47,061	Paquete	\$65.10	\$1,225,507.50	\$3,063,671.10
SUBTOTAL					\$36,509,410.20	\$91,272,839.70
TASA 16% I.V.A.					\$196,081.20	\$490,187.38
TASA 0% I.V.A.					\$0.00	\$0.00
TOTAL					\$36,705,491.40	\$91,763,027.08
Debiendo aplicar la tasa de 0% de I.V.A. a la partida 1, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 2o.- A., fracción I., inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado y el Decreto Publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 19/07/2006, se estableció un estímulo fiscal a la importación o enajenación de jugos, néctares y otras bebidas.						
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA				IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA		
(TREINTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS 40/100 M.N.)				(NOVENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL VEINTISIETE PESOS 08/100 M.N.)		

No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	Adquisición de insumos, víveres productos alimenticios y tortillas (perecederos y no perecederos) para la elaboración de los alimentos para el total de las personas privadas de su libertad e internos de los Centros Penitenciarios y el Centro de internamiento Especializado para Adolescentes. I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA. Adquisición de insumos, víveres productos alimenticios y tortillas (perecederos y no perecederos) para la elaboración de los alimentos para el total de las personas privadas de su libertad e internos de los Centros Penitenciarios y el Centro de internamiento Especializado para Adolescentes y la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos 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 ENTREGA. El periodo de entrega será a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2025, diariamente conforme a los promedios de consumo totales del ANEXO 2 y los promedios de consumo diario que serán entregados al proveedor a la formalización del contrato, los cuales podrán variar de acuerdo con el número de personas privadas de la libertad, e internos existentes. III. LUGARES PARA LA ENTREGA. Los lugares donde se realizarán las entregas son los referidos en el ANEXO 3 IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PARTIDA.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
1	1. La cantidad mínima de paquetes individuales será de 449,935 y la cantidad máxima de paquetes será de 1,124,830 los cuales estarán sujetas a las necesidades de cada Centro Penitenciario y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, considerando los promedios totales citados en el ANEXO 2 y los promedios de consumo diario que serán entregados al proveedor a la formalización del contrato. 2. Las cantidades de paquetes individuales que deberán ser considerados para la ejecución del primer mes natural del servicio se le darán a conocer al proveedor el día de formalización del contrato, a fin de que este pueda ejecutarse en tiempo y forma, lo cual ocurrirá a partir del día hábil siguiente de la formalización del contrato. 3. Por lo que refiere a las entregas subsecuentes, es decir, a las que corresponderán a los meses posteriores a aquél mes en que se haya efectuado la primera entrega, el verificador del contrato, deberán notificar al proveedor, dentro de los primeros 5 días hábiles de cada mes calendario de que se trate, vía correo electrónico la cantidad de paquetes individuales que serán requeridos en el mes siguiente, por lo que el verificador deberá hacer entrega de las cantidades de paquetes individuales que el proveedor deberá suministrar V. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS. Las entregas de los insumos perecederos y no perecederos que servirán para que el proveedor prepare los alimentos (desayuno, comida y cena) se llevará a cabo con forme a lo siguiente: 1. La entrega de los insumos perecederos y no perecederos para la preparación de los alimentos (desayuno, comida y cena) se efectuará a nivel de piso libre abordando destino (L.A.D.) en los domicilios señalados en el ANEXO 3 en los días y horarios que establezca el verificador del contrato, mismos que se pactarán a la formalización del contrato con las personas responsables de cada uno de los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes a cargo de la Contratante 2. Previamente el proveedor deberá remitir por medio de correo electrónico dentro de los 5 días naturales siguientes a que el verificador del contrato hayan remitido la cantidad de paquetes mensuales que deberán suministrarse, la relación de los insumos perecederos y no perecederos que incluya al menos, cantidad, unidad de medida, descripción, y, además deberá contener la fecha estipulada para la entrega de conformidad a lo señalado el verificador del contrato, a fin de que cuando sean ingresados a cada inmueble, sea posible cotejarlos, para el caso en que el proveedor no remita en tiempo y forma los listados señalados en este punto, los insumos no serán recepcionados, siendo absoluta responsabilidad del proveedor, el atraso en la preparación de los alimentos por esta causa 3. El ingreso de los insumos perecederos y no perecederos, para la preparación de alimentos, deberá sujetarse a los protocolos de seguridad establecidos en cada Centro Penitenciario Estatal y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes de los referidos en el ANEXO 3, los cuales se darán a conocer a la formalización del contrato por medio de correo electrónico y estarán sujetos a cambios de acuerdo con el Centro Penitenciario. En caso de presentarse algún cambio en los protocolos, se darán a conocer con tres días naturales de anticipación a aquella fecha en que esté señalada para la ejecución de las nuevas normativas. Se considerarán como días naturales los 7 días de la semana, esto es, de lunes a domingo, como días hábiles, serán de lunes a viernes, y como inhábiles, cualquier día que de manera oficial, así designe y declare el Gobierno Estatal, Federal y/o municipal, como feriado o inhábil. 4. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, los insumos perecederos y no perecederos, completamente sellados, con el adecuado estibamiento que asegure su higiene, de acuerdo con lo establecido en el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	5. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes los alimentos de origen animal frescos y/o congelados según corresponda de acuerdo con lo establecido en el menú del mes corriente, los alimentos deberán presentarse con el color, textura y olor característico de los mismos. 6. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y al Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes los productos frescos o congelados según corresponda de origen vegetal, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor. 7. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y al Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, los paquetes de granos y harinas sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores. 8. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, panes y tortillas de maíz (no de harina) sin moho ni coloraciones no propias del producto. 9. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, todos los alimentos industrializados con fecha de caducidad o consumo preferente, de acuerdo con el 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. 10. El proveedor deberá ingresar a los Centros Penitenciarios y al Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, los alimentos enlatados sin abombamiento, abolladuras o corrosión. 11. De requerirse entregas extraordinarias de insumos, víveres y producto para la preparación de alimentos fuera de los que se encuentran programados, el proveedor deberá de suministrarlos siempre y cuando el verificador del contrato lo autorice previa solicitud por correo electrónico, con por lo menos 72 horas de anticipación, considerando que la respuesta del verificador deberá ser de no más de 72 horas después de haber recibido el pedido. 12. El proveedor no podrá suministrar insumos perecederos y no perecederos, similares o equivalentes que no sean de primera calidad. 13. El proveedor deberá garantizar el oportuno suministro de insumos perecederos y no perecederos, para la elaboración de alimentos, por lo que deberá contar con la capacidad operativa y de instalaciones necesaria, de distribución y almacenamiento, que garantice el 100% de los alimentos calculados, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia. 14. Todos los insumos perecederos y no perecederos 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 para los productos que en su caso aplique, de conformidad con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. 15. Todos los alimentos considerados potencialmente peligrosos, tales como carne y sus derivados, aves y sus derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán inspeccionarse antes de introducirlos a los establecimientos, por el personal designado por el verificador del contrato, a fin de verificar las 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 (Tabla 1 Características para la aceptación o rechazo) de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	16. El proveedor deberá proporcionar a la fecha en la formalización del contrato, los formatos de control de recepción e ingreso al área de almacén en cantidad suficiente, en formato libre, observando lo establecido en el punto 5.6 (Tabla 1 Características para la aceptación o rechazo) de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 17. Dicho formato se utilizará al momento de recepción de los bienes, y contendrá además 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 un espacio para colocar 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. 18. El proveedor deberá conservar los formatos de recepción e ingreso durante la vigencia del contrato, para que la contratante pueda revisarlos a libre demanda, dicho registro deberá entregarse por escrito, en copia simple legible a la contratante, de manera mensual. 19. Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando estos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencias de plagas, así como de materia extraña, observando lo establecido en el punto 5.6 (Tabla 1 Características para la aceptación o rechazo) de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 20. Las carnes rojas y pollo frescas o congeladas deberán provenir de rastros, obradores o establecimientos con certificación Tipo inspección federal (T.I.F.). 21. La leche y los productos lácteos serán procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta, no se aceptarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas. 22. No se autorizará la entrega e ingreso de abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería sin marca registrada. 23. El verificador del contrato podrán rechazar mercancías en el momento de la recepción si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado, y el proveedor, deberá canjear los mismos en un plazo no mayor a tres días hábiles, observando lo establecido en el punto 5.6 (Tabla 1 Características para la aceptación o rechazo) de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 24. El proveedor garantizará el oportuno abasto de cárnicos, debiendo además de contar con la capacidad operativa y de instalaciones necesaria, de distribución y almacenamiento, que garantice el 100% de los alimentos calculados en el procedimiento, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia. 25. El proveedor deberá garantizar limitar dentro de la formulación de los menús solicitados la inclusión de embutidos, considerando la ingesta de los mismos, hasta 25 veces al mes considerando el total de menús diarios propuestos. VI. MENÚS. 1. El proveedor deberá considerar la implementación paquetes individuales, de alimentación que incluyan el desayuno, comida y cena. 2. La alimentación tendrá como base, la implementación de 1 menú cíclico de 30 días, que para la primera entrega mensual de los bienes objeto del presente, será presentado para su validación respectiva al día hábil siguiente de la emisión del fallo, en formato libre impreso y digital a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante, ubicada en el primer piso del edificio que alberga al Complejo metropolitano de Seguridad Pública del Estado de Puebla, Periférico Ecológico Kilómetro 3.5, Antiguo Camino a San Francisco Ocotlán, Municipio de Cuautlancingo, Puebla, Código Postal 72680.



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	Asimismo, para las entregas subsecuentes (meses posteriores a la primera entrega) EL PROVEEDOR deberá sujetar a consideración de cada área usuaria y/o Centro Penitenciario el menú cíclico de alimentación, mismo que deberá contemplar desayuno, comida y cena (en menú general así como de un menú para personas que requieran una dieta especial derivado de algún padecimiento, enfermedad, y/o que se encuentre en un programa de rehabilitación de adicciones) menús que se darán a conocer a cada Centro Penitenciario y/o área usuaria con un mínimo de cinco días naturales previos a la conclusión del mes calendario; el cual se repetirá durante la vigencia del contrato, por cada uno de los siguientes rubros: 2.1 Menú General: Sugerencia del desayuno, comida y cena para el grueso de la población privada de la libertad en los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes. 2.2 Menú Dieta Especial: Sugerencia del desayuno, comida y cena para las personas privadas de la libertad que en los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, que derivado de una prescripción médica padecen enfermedades crónicas y/o se encuentran en proceso de recuperación de alguna afección de salud, para este supuesto deberán considerarse dos sub menús: uno para una dieta hipo sódica y otro para dieta hipocalórica 2.3. Menú para menores de edad que acompañan a sus madres: Sugerencia del desayuno, comida y cena para los (as) menores de edad, que en los términos de la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes, y cualquier otra normativa aplicable que se encuentre vigente, acompañan a sus madres que se encuentran privadas de la libertad que en los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes. 2.4. Menú programa de adicciones: Sugerencia del desayuno, comida y cena para las personas privadas de la libertad que en los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, que se encuentran sometidos a un programa de desintoxicación por supuestos de adicción. 3. Los menús deberán cumplir como mínimo las características establecidas en el ANEXO 4. 4. Los menús deberán ser elaborados considerando que la alimentación destinada a las personas privadas de la libertad, deberá aportar los nutrientes, hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales de una manera equilibrada siendo validada a la entrega de los mismos. 5. Dicho menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son: •Frutas y verduras. •Cereales y leguminosas. • Alimentos de origen animal 6. La energía total diaria que aporten el desayuno, comida y cena, en su conjunto, se integrará de la siguiente manera: • Proteína 25 % • Lípidos 25% • Hidratos de carbono 50% Se deberá considerar una variación de más - menos 5% dependiendo los ingredientes de cada platillo. 7. El desayuno deberá de proporcionar aproximadamente el 30 % de energía total recomendada diaria; 8. La comida deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria; 9. La cena deberá proporcionar aproximadamente el 25% de la energía total recomendada diaria. 10. Los menús deberán cumplir las características, gramajes y cantidades, descritos en el menú patrón del ANEXO 4.



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	11. Cada menú deberá incluir como complemento una pieza de pan o cinco piezas de tortilla de maíz. No se aceptará tortilla de ningún tipo de harina. 12. En caso de que algún producto se encuentre en desabasto en el mercado el proveedor deberá notificarlo a el verificador del contrato, vía correo electrónico, con un mínimo de 48 horas previas a las fechas en que se tenga previsto efectuar las entregas, a efecto de modificar con tiempo considerable el menú autorizado. 13. 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 por solicitud de los de los Centros Penitenciarios Estatales, y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, con la finalidad de atender algún requerimiento excepcional por contingencia, evento especial o solicitud del área médica, previa autorización de la contratante y previo aviso de por lo menos 48 horas de anticipación a la persona a cargo del centro penitenciario correspondiente. c) Para incorporar producto o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, así como productos que le den variedad a los alimentos, o sea más viable en el sentido de mejorar la calidad de los menús que los autorizados originalmente, el proveedor deberá hacer la solicitud vía correo electrónico a el verificador del contrato, quienes contarán con hasta 48 horas para validarlo, en caso de que no sea autorizado el cambio de menú por mejora vía correo electrónico, el proveedor deberá entregar con base al menú original autorizado. Los cambios para mejora en ningún caso supondrán un costo distinto al pactado para la contratante. En caso de propuestas para cambio de menús permanentes, que ameriten una o varias modificaciones, los que deberán ser aprobados para que tengan los efectos contractuales exigibles. VII. UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. 1. El proveedor deberá contar con los equipos necesarios (equipamiento mayor y menor) para el procesamiento de alimentos y emplear utensilios necesarios para la preparación de los alimentos, los cuales serán de superficie lisa, estarán limpios y desinfectados, en buen estado y con cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente, quedando estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo, así mismo deberá proporcionar licuadoras y básculas suficientes que cuenten con la capacidad requerida de acuerdo al número de población interna en cada uno de los Centros Penitenciarios a cargo del Estado referidos en el ANEXO 3 los cuales serán entregados en comodato a la contratante, equipos que serán inventariados al momento de ser ingresados mediante formato libre firmado en dos tantos, para resguardo del proveedor y una copia para el administrador del Centro. Todo el equipamiento que ingrese en comodato a los domicilios referidos en el ANEXO 3, será devuelto al proveedor, dentro de los 20 días naturales siguientes al término de la vigencia del contrato y será el verificador del contrato el responsable de llevar a cabo la devolución de la totalidad de los bienes. 2. El proveedor deberá verificar y entregar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza, no se permitirá la introducción a los establecimientos de cajas de cartón corrugado de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, 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. 3. El proveedor deberá entregar dentro del plazo de 20 días naturales posteriores a la formalización del contrato, los utensilios necesarios para la ingesta de los alimentos de acuerdo con el número de personas privadas de la libertad de cada Centro Penitenciario, elaborados a base de plástico de alta resistencia, a fin de minimizar cualquier riesgo de elaboración de objetos punzocortantes, los cuales se enlistan a continuación:



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	a) Una cuchara sopera de un tamaño mínimo de 185 mm x 40 mm aproximadamente b) Un vaso con características mínimas de 14 onzas, diámetro de 9 cm aproximadamente c) Un plato cuadrado con dos o tres divisiones por interno para recibir sus alimentos 4. Quedará estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo. 5. Durante la vigencia del contrato, el proveedor deberá procurar que los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento. VIII. TRANSPORTACIÓN DE INSUMOS. 1. El proveedor deberá contar con al menos 3 vehículos automotores, deberán de contar con equipo de refrigeración, debiendo ser modelos 2016 en adelante, con capacidad de mínimo de 1 tonelada, que cuenten con sistema de control de temperatura para el traslado de los alimentos perecederos (caja refrigerante), los mismos que se utilizarán para garantizar la oportuna distribución de los insumos víveres productos. 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. 3. Los alimentos potencialmente susceptibles de descomposición deberán ser transportados en vehículos que cuenten con sistema de control de temperatura. IX. PERSONAL. 1. Para la adecuada ejecución de la adquisición encomendada, el proveedor deberá de contar con al menos la siguiente plantilla de personal para cada una de las unidades descritas en el ANEXO 3 2. Para la preparación de los alimentos se deberá llevar a cabo por personal del proveedor de acuerdo con lo siguiente: a) Un Gerente que fungirá como enlace entre el proveedor y las unidades descritas en el ANEXO 3 b) Centro Penitenciario Puebla, personal por día: 1 encargado (Supervisor) 1 cocinero 2 ayudantes de Cocina Para este Centro Penitenciario, el personal deberá ser solo personal masculino c) Centro Penitenciario de Tepexi de Rodríguez, personal por día: 1 encargado (Supervisor) 1 cocinero 2 ayudantes de Cocina Para este Centro Penitenciario, el personal deberá ser solo personal masculino d) Centro Penitenciario Femenil de Ciudad Serdán, personal por día: 1 encargado (Supervisor) 1 cocinero 2 ayudantes de Cocina Para este Centro Penitenciario, el personal deberá ser solo personal femenino e) Centro Penitenciario para las personas adultas mayores, personal por día: 1 encargado (Supervisor)





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	1 cocinero 2 ayudantes de Cocina Para este Centro Penitenciario, el personal designado puede ser indistinto f) Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, personal por día: 1 encargado (Supervisor) 1 cocinero 2 ayudantes de Cocina El personal señalado en los incisos que anteceden, deberá contar con el siguiente perfil: 2.1. GERENTE.- Con estudios en educación media superior (bachillerato o preparatoria), con experiencia mínima de 1 año, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y en competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER). 2.2. ENCARGADOS (SUPERVISORES).- Con estudios en educación media superior (bachillerato o preparatoria) , con experiencia mínima de 1 año, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y en competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER). 2.3. COCINEROS.- Con estudios mínimos en educación media superior preparatoria o bachillerato, con experiencia mínima de 1 año, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos en Centros Penitenciarios por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y estar capacitado en el Manejo higiénico de alimentos por la Secretaría de Turismo durante el año 2025. 2.4. AYUDANTES DE COCINA.- Con estudios en educación media superior preparatoria o bachillerato, con experiencia mínima de 1 año, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Preparación de alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y estar capacitado en el en Manejo higiénico de alimentos por la Secretaría de Turismo durante el año 2025. 3. Para las entregas de los insumos, víveres y productos alimenticios, el proveedor deberá contar con el siguiente personal: a) 2 ayudantes generales o personal de apoyo, quienes acompañarán a los operadores de los vehículos para realizar la carga, descarga y entrega de los insumos. b) 3 operadores de vehículos (en conjunto con las personas de apoyo o ayudantes generales), realizarán la carga y descarga de los insumos,



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	El personal señalado en los incisos que anteceden, deberá contar con el siguiente perfil: 3.1. AYUDANTES GENERALES.- Con estudios mínimos en secundaria, con experiencia mínima de 1 año en experiencia, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y estar capacitado en el Manejo higiénico de alimentos por la Secretaría de Turismo durante el año 2025. 3.2. OPERADORES DE VEHÍCULOS.- Con estudios mínimos en secundaria, con experiencia mínima de 1 año, en el manejo de vehículos, los cuales, en conjunto con las personas de apoyo o ayudantes generales, realizarán la carga, descarga y entrega de insumos, asimismo en manejo y manipulación de alimentos, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y estar capacitado en el Manejo higiénico de alimentos por la Secretaría de Turismo durante el año 2025. 4. El proveedor deberá notificar con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico, si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado. 5. El personal del proveedor que brindará la atención a las personas privadas de la libertad e internos deberá conducirse con cortesía y respeto hacia los mismos, debiendo acatar al momento de ingresar las medidas de seguridad establecidas en cada uno de los Centros Penitenciarios, y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes. 6. Todo el personal que participe en la entrega de insumos, víveres y productos, así como aquellos que participen en la elaboración de los alimentos, deberá estar capacitado en el manejo higiénico de alimentos. 7. El personal de las áreas de preparación de alimentos deberá utilizar uniforme limpio y completo, el cual consistirá en bata o filipina, mandil, pantalón, camisola, guantes, cofia y cubre bocas, en color azul rey y blanco, según sea el caso y lo necesario para el manejo seguro de los materiales utilizados, observando en todo momento medidas de seguridad, el cual deberá proporcionar el proveedor. 8. El personal deberá portar su identificación, que contenga como mínimo, nombre completo, cargo, fotografía y vigencia, y 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. X. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS 1. El proveedor deberá considerar sin costo adicional para la contratante, la distribución de la alimentación al interior de los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento para Adolescentes en los domicilios señalados en el ANEXO 3, esto, a través de un convenio de capacitación para el trabajo que será firmado con el proveedor y la contratante a la formalización del contrato, considerando como mínimo la inclusión de personas privadas de la libertad, en los términos siguientes: a) Centro Penitenciario Puebla, personal por día: 30 personas; b) Centro Penitenciario de Tepexi de Rodríguez, personal por día: 22 personas; c) Centro Penitenciario Femenil de Ciudad Serdán, personal por día: 16 personas; d) Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, personal por día: 6 personas; e) Centro Penitenciario para personas adultas mayores, personal por día: 4 personas;



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	2. Para el caso de la distribución, el proveedor deberá considerar sin costo adicional, el suministro en comodato de 39 carritos de servicio de alimentos, de acero inoxidable con ruedas giratorias, los cuales serán distribuidos de conformidad a lo siguiente: a) Centro Penitenciario Puebla, por día: 15 carritos. b) Centro Penitenciario de Tepexi de Rodríguez, por día: 11 carritos. c) Centro Penitenciario Femenil de Ciudad Serdán, por día: 8 carritos. d) Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes, por día: 3 carritos. e) Centro Penitenciario para personas adultas mayores, por día: 2 carritos. XII. CONDICIONES GENERALES 1. El proveedor deberá considerar que en todos los Centros Penitenciarios, y los Centro de Internamiento Especializado para adolescentes deberá estar servido en los horarios siguientes: Centro Penitenciario de Puebla • Desayuno: 07:30 horas • Comida: 13:00 horas • Cena: 18:00 horas Centro Penitenciario de Tepexi de Rodríguez • Desayuno: 07:30 horas • Comida: 13:00 horas • Cena: 18:00 horas Centro Penitenciario Femenil de Ciudad Serdán • Desayuno: 07:30 horas • Comida: 13:00 horas • Cena: 17:00 horas Centro Penitenciario para personas adultas mayores • Desayuno: 08:00 horas • Comida: 13:00 horas • Cena: 18:00 horas Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes • Desayuno: 07:00 horas • Comida: 13:00 horas • Cena: 18:00 horas 2. El proveedor para garantizar el oportuno suministro de insumos cárnicos (bovino, porcino y aviar) para la elaboración de alimentos, deberá contar con la capacidad operativa y de instalaciones necesaria, de distribución y almacenamiento, que garantice el 100% de los alimentos calculados, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia. 3. El proveedor deberá 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.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	4. El proveedor deberá presentar dentro del primer mes del inicio de vigencia del contrato, en formato impreso y digital (PDF) la plantilla del personal, conforme lo que presentó en su propuesta técnica, con el expediente personal de cada uno, mismo que deberá contar con: 4.1.- Solicitud de empleo con fotografía original. 4.2.- Currículum original firmado. 4.3.- Copia simple legible de Carta de antecedentes no penales del Estado de Puebla. 4.4.- Una carta de recomendación en original, con una antigüedad no mayor de 3 meses. 4.5.- Copia simple legible de acta de nacimiento. 4.6.- Copia simple legible de identificación oficial. 4.7.- Copia simple legible de Constancia de afiliación a institución de seguridad social. 4.8.- Copia simple legible de comprobante del último grado de estudios. 4.9.- Copia simple legible de licencia mercantil (para el caso de los choferes) 5. El proveedor, durante la vigencia del contrato, deberá considerar, sin costo adicional para la contratante los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro material empleado para la limpieza de los espacios de almacenaje y procesamiento de alimentos, así mismo deberá considerar que éstos deberán almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 6. El proveedor, durante la vigencia del contrato, deberá garantizar el control de plagas, sin costo adicional para la contratante. El control de plagas es aplicable a las áreas de producción de cada Centro Penitenciario y el Centro de Internamiento para Adolescentes, áreas de almacén y los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Para cubrir este punto, el proveedor deberá entregar, dentro de los 5 días hábiles, posteriores a la formalización del contrato, 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. 7. El proveedor, durante la vigencia del contrato, deberá garantizar sin costo adicional para la contratante, el suministro de gas L.P. para el proceso de producción de los alimentos. A la formalización del contrato, el verificador del contrato entregará al proveedor la información de la capacidad de los tanques estacionarios instalados en cada uno de los Centros Penitenciarios y el Centro de Internamiento Especializado para Adolescentes. Para el caso de que algún tanque estacionario instalado en algún Centro Penitenciario o el Centro de internamiento Especializado para Adolescentes, comparta el suministro para otra área distinta a la cocina, el proveedor, sin costo adicional para la contratante, otorgará en comodato e instalará un tanque para uso exclusivo de suministro de gas L.P. para el proceso de producción de alimentos. 8. El proveedor, durante la vigencia del contrato, deberá garantizar que el agua utilizada para la producción de alimentos es para el consumo humano, deberá ser potable y cumplir con los límites permisibles y realizar de manera trimestral pruebas de laboratorio, para tal efecto deberá presentar los resultados en un término no mayor a 10 días naturales posteriores a aquella fecha en que se haya emitido el resultado de la prueba, ante la Dirección General de Administración con copia para la Subsecretaría de Centros Penitenciarios, ambas unidades Administrativas de la Secretaría de Seguridad Pública. 9. El proveedor deberá 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, así como la certificación de no adeudo de cuotas obrero-patronales y de retiro, cesantía y vejez. XIII. ENTREGABLES.



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	1. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 días hábiles siguientes 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 3, cumpliendo las características señaladas en el apartado V CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS. Dicho formato deberá ser firmado y sellado por titular de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 3 así como firmado y sellado por cada supervisor asignado por el proveedor. 2. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 días hábiles siguientes 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 3 cumpliendo las características señaladas en el punto VI. MENÚS, asimismo, deberá adjuntar copia simple legible de los correos electrónicos que fueron enviados a cada unidad de las señaladas en el ANEXO 3 y los listados de insumos que fueron entregados durante el mes inmediato anterior.
2	Adquisición de box lunch para los imputados de la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA. Adquisición de box lunch para los imputados de la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos 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 ENTREGA. El periodo de entrega será a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2025, diariamente conforme a los promedios de consumo diario que serán entregados al proveedor a la formalización del contrato, los cuales podrán variar de acuerdo con el número de personas privadas de la libertad, e internos existentes. III. LUGAR PARA LA ENTREGA. El lugar donde serán entregados los Box Lunch será en el domicilio ubicado en Calle 11 Sur, Número 11921, Colonia Ex Hacienda Castillotla, Puebla. Pue. C.P. 72498 Para tal efecto, el proveedor deberá ajustarse a lo estrictamente establecido en el apartado V. IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PARTIDA. Para la adquisición de Box Lunch en la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, el proveedor deberá elaborar los Box Lunch de conformidad con lo establecido en el ANEXO 5. 1. La cantidad mínima de paquetes será de 18,825 y la cantidad máxima de paquetes será de 47,061 los cuales estarán sujetas a las necesidades de la Contratante durante la vigencia del contrato, debiendo realizar su distribución diariamente conforme a los promedios de consumo diario que serán entregados al proveedor a la formalización del contrato. 2. El titular de la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal de la Contratante notificará semanalmente al proveedor a través de correo electrónico institucional, la programación (de la semana siguiente) de Box Lunch de acuerdo con el número de imputados. V. CARACTERÍSTICAS DE LAS ENTREGAS. Para la entrega de Box Lunch requeridos por la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, deberá observarse lo siguiente:





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	1. La entrega de los Box Lunch se efectuará a nivel de piso libre abordo destino (L.A.D.) en el domicilio ubicado en Calle 11 Sur, Número 11921, Colonia Ex Hacienda Castillotla, Puebla. Pue. C.P.72498 en los días y horarios conforme a las necesidades de la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, los cuales se darán a conocer a la formalización del contrato por medio de correo electrónico al proveedor, en el mismo se le informará el nombre de la persona encargada que fungirá como enlace entre la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal. 2. El proveedor deberá comunicar por medio de correo electrónico con mínimo un día natural de anticipación a la fecha de entrega a la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, la cantidad de Box Lunch programados para ingreso, a fin de que cuando accedan, sea posible cotejarla. 3. El proveedor para el ingreso de los Box Lunch deberá sujetarse a los protocolos de seguridad de la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, los cuales serán entregados en el momento de la formalización del contrato. En caso de presentarse algún cambio en los protocolos se darán a conocer con tres días naturales de anticipación a aquella fecha en que esté señalada para la ejecución de las nuevas normativas. 4. El proveedor deberá entregar los Box Lunch cerrado, con el adecuado estibamiento que asegure su higiene, 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. 5. El proveedor deberá procurar que los Box Lunch sean elaborados con productos de origen animal, sean frescos, y deberán corresponder con el color, textura y olor característico de los mismos. 6. El proveedor deberá entregar los Box Lunch sin la presencia de mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor. 7. El proveedor deberá entregar todos los alimentos industrializados que conformen el Box Lunch, con fecha de caducidad para el consumo preferentemente vigente, de acuerdo con el 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. 8. El proveedor deberá entregar los alimentos enlatados que conformen el Box Lunch, sin abombamiento, abolladuras, corrosión o picaduras. 9. De requerirse entregas extraordinarias de Box Lunch, fuera de los que se encuentran programados, el proveedor deberá de suministrarlos siempre y cuando la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Contratante se lo solicite vía telefónica con por lo menos 24 horas de anticipación. 10. Todos los Box Lunch, deberán estar en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud. 11. El proveedor deberá proporcionar dentro de los 5 primeros días hábiles posteriores a la formalización del contrato, los formatos de control de recepción de los Box Lunch, en cantidad suficiente, mismos que deberán ser en formato libre, incluyendo además 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 y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. 12. La Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal de la Contratante, se reservan el derecho de rechazar los Box Lunch en el momento de la recepción, si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado. VI. MENÚS. 1. El proveedor deberá poner a consideración de la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal de la Contratante, un menú con al menos 5 opciones de Box Lunch, el cual deberá contener como mínimo lo señalado en el ANEXO 5 este menú será remitido el mismo día de formalización del contrato, mediante oficio a la referida Dirección.



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	El menú deberá ser elaborado considerando que la alimentación destinada a las personas privadas de la libertad deberá aportar los nutrientes, hidratos de carbono, grasas, proteínas vitaminas y minerales de una manera equilibrada. 2. Dicho menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son: a) Frutas y verduras. b) Cereales y leguminosas. c) Alimentos de origen animal. 3. Los menús deberán cumplir las características, gramajes y cantidades, descritos en el menú patrón del ANEXO 5. 4. En caso de que algún producto se encuentre en desabasto en el mercado el proveedor deberá notificarlo a la contratante por escrito con un mínimo de 48 horas de anticipación a efecto de modificar el menú autorizado. 5. 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 la Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal de la Contratante, con la finalidad de atender algún requerimiento excepcional por contingencia, evento especial o solicitud del área médica, previa autorización de la contratante y previo aviso de por lo menos 48 horas de anticipación. d) Para incorporar producto o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, así como productos que le den variedad a los alimentos, sea más viable en el sentido de mejorar la calidad de los menús, que los autorizados originalmente, previa solicitud por escrito (oficializando su recepción) por parte del proveedor y mediante autorización de las áreas usuarias contratante. Sin que genere un costo mayor para la contratante. e) En caso de propuestas para cambio de menú permanente, que amerite una o varias modificaciones, los que deberán ser aprobados para que tengan los efectos contractuales exigibles. VII. UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. 1. El proveedor deberá contar con los equipos necesarios (equipamiento mayor y menor) para el procesamiento de alimentos los cuales estarán limpios y desinfectados, en buen estado y con cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente, quedando estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo. 2. El proveedor deberá verificar y entregar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza, no se permitirá la introducción a los establecimientos de cajas de cartón corrugado de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. VIII. TRANSPORTACIÓN DE INSUMOS. 1. Los Box Lunch 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. 2. El proveedor deberá contar con 1 vehículo automotor, debiendo ser modelos 2016 en adelante, con capacidad de mínimo de 1 tonelada, el cual se utilizarán para garantizar la oportuna distribución de los Box Lunch. 3. En el caso de que los Box Lunch, sean potencialmente susceptibles de descomposición deberán ser transportados en vehículos que cuenten con sistema de control de temperatura. IX. PERSONAL.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	1. El personal del proveedor deberá portar su identificación, que contenga como mínimo, nombre completo, cargo, fotografía y vigencia, y 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. 2. Para las entregas de los Box Lunch, el proveedor deberá contar con el siguiente personal: a) 1 persona de apoyo o ayudante general, quien acompañará al operador del vehículo para realizar la carga, descarga y entrega de los Box Lunch. b) 1 operador de vehículo, el cual (en conjunto con la persona de apoyo o ayudante general), realizará la carga y descarga de los Box Lunch. El personal señalado en los incisos que anteceden, deberá contar con el siguiente perfil: 2.1. AYUDANTE GENERAL.- Con estudios mínimos en secundaria, con experiencia mínima de 1 año, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y estar capacitado en el Manejo higiénico de alimentos por la Secretaría de Turismo durante el año 2025. 2.2. OPERADOR DEL VEHÍCULO AUTOMOTOR.- Con estudios mínimos en secundaria, con experiencia mínima de 1 año, en el manejo de vehículos, los cuales, en conjunto con las personas de apoyo o ayudantes generales, realizarán la carga, descarga y entrega de insumos, asimismo en manejo y manipulación de alimentos, debiendo estar certificado en competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), en competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y estar capacitado en el Manejo higiénico de alimentos por la Secretaría de Turismo durante el año 2025. X. CONDICIONES GENERALES. 1. El proveedor deberá garantizar que todas las materias primas que se utilicen estarán en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad de al menos 15 días naturales de consumo siempre vigente. 2. Dentro de los 5 días naturales posteriores a la formalización del contrato, el proveedor deberá 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, lo anterior deberá ser presentado en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante. 3. El proveedor deberá 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. 4. El proveedor deberá presentar dentro del primer mes de inicio de vigencia del contrato, en formato impreso y digital (PDF) en dispositivo USB la platilla del personal, conforme lo que se presentó en la propuesta técnica, con el expediente personal de cada uno, mismo que deberá contar con: 4.1 Curriculum original firmado 4.2. Copia simple legible del último grado de estudios 4.3. Copia Simple legible de licencia mercantil XI. ENTREGABLES.



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B
	1. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente a la entrega, en formato libre un acta entrega recepción de los Box Lunch que fueron entregados en el domicilio de la unidad administrativa denominada Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal, cumpliendo las características señaladas en el V. CARACTERÍSTICAS DE LAS ENTREGAS. Dicho documento deberá estar impreso en hoja membretada, en tamaño carta, con fecha de suscripción, y deberá estar debidamente firmado (con nombre completo y cargo), y sellado (legible) por personal del proveedor. 2. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles de del mes siguiente a la entrega un reporte fotográfico del proceso de entrega recepción de los Box Lunch (compuesto mínimamente de 15 fotografías o más de resultar necesario según sea el caso), que incluya la fecha de entrega, fotografías desde la embarcación de los productos hasta la entrega libre a bordo destino (L.A.D.). Dicho reporte deberá ser presentado de manera impresa, en hojas membretadas, tamaño carta, legibles, a color, 2 fotografías por hoja, señalando el nombre de la Unidad Administrativa denominada Dirección de Medidas Cautelares y Policía Estatal Procesal con una descripción sucinta del lugar en que fue tomada así, la hora, fecha, las acción que de acuerdo a la imagen estaban ejecutando, referenciadas con geo localización, y deberá estar firmado y sellado (cada hoja) por el verificador (nombre completo, cargo y firma), así también validado con el nombre completo, cargo, firma y sellado por personal del proveedor.

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 \$36,705,491.40 (TREINTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS 40/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$91,763,027.08 (NOVENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL VEINTISIETE PESOS 08/100 M.N.), IMPORTES QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LA PARTIDA 2.

LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES, SE REALIZARÁ DE ACUERDO AL ANEXO B PROPUESTA TÉCNICA, 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 OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V., LAS OBLIGACIONES QUE CONTRAE Y DEBERÁ CUMPLIR AL HABER RESULTADO ADJUDICADO PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS, VÍVERES PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y TORTILLAS (PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS) PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL TOTAL DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD E INTERNOS DE LOS CENTROS PENITENCIARIOS, CENTRO DE INTERNAMIENTO ESPECIALIZADO PARA ADOLESCENTES, ASÍ COMO ADQUISICIÓN DE BOX LUNCH PARA LOS IMPUTADOS DE LA DIRECCIÓN DE MEDIDAS CAUTELARES Y POLICÍA ESTATAL PROCESAL, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

A) TIEMPO DE ENTREGA: EL PERIODO DE ENTREGA DE LOS BIENES ADJUDICADOS SERÁ A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE



NOVIEMBRE DE 2025.

B) LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: SE REALIZARÁ CONFORME A LO SIGUIENTE.

PARA LA PARTIDA 1:

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN EL ANEXO 3, DE CONFORMIDAD CON LO SIGUIENTE:

LA CANTIDAD DE PAQUETES INDIVIDUALES QUE DEBERÁN SER CONSIDERADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PRIMER MES NATURAL DEL SERVICIO SE LE DARÁ CONOCER AL LICITANTE ADJUDICADO EL DÍA DE FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, A FIN DE QUE ESTE PUEDA EJECUTARSE EN TIEMPO Y FORMA, LO CUAL OCURRIRÁ A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

PARA LAS ENTREGAS SUBSECUENTES, ES DECIR, A LAS QUE CORRESPONDERÁN A LOS MESES POSTERIORES A AQUEL MES EN QUE SE HAYA EFECTUADO LA PRIMERA ENTREGA, EL VERIFICADOR DEL CONTRATO, DEBERÁ NOTIFICAR AL LICITANTE ADJUDICADO, DENTRO DE LOS PRIMEROS 5 DÍAS HÁBILES DE CADA MES CALENDARIO DE QUE SE TRATE, VÍA CORREO ELECTRÓNICO LA CANTIDAD DE PAQUETES INDIVIDUALES QUE SERÁN REQUERIDOS EN EL MES SIGUIENTE, POR LO QUE EL VERIFICADOR DEBERÁ HACER ENTREGA DE LAS CANTIDADES DE PAQUETES INDIVIDUALES QUE EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ SUMINISTRAR.

PARA LA PARTIDA 2:

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE EN EL DOMICILIO UBICADO EN CALLE 11 SUR, NÚMERO 11921, COLONIA EX HACIENDA CASTILLOTLA, PUEBLA, PUE. C.P 72498, EN UN HORARIO DE 09:00 A 18:00 HORAS, DE LUNES A VIERNES EN DÍAS HÁBILES, PREVIA CITA CON LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, AL TELÉFONO 222 1223600, EXT. 60140.

AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO LA CONTRATANTE ENTREGARÁ AL LICITANTE ADJUDICADO LOS PROMEDIOS DE CONSUMO DIARIOS.

LA CONTRATANTE NOTIFICARÁ SEMANALMENTE AL LICITANTE ADJUDICADO, A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL, LA PROGRAMACIÓN (DE LA SEMANA SIGUIENTE) DE BOX LUNCH DE ACUERDO AL NÚMERO DE IMPUTADOS, NO DEBIENDO EXCEDER LA FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE LOS BIENES.

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

D) PENAS CONVENCIONALES: LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN POR CAUSAS IMPUTADAS 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.

SERÁN DEDUCIDOS A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO O TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA. DICHO DOCUMENTO DEBERÁ ESTAR A NOMBRE DE: GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, Y DEBERÁ SER PRESENTADO PREVIAMENTE A LA ENTREGA DE LA FACTURACIÓN.

EN NINGÚN CASO EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SERÁ SUPERIOR, EN SU CONJUNTO, AL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

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 ADJUDICADO **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, 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 **SECRETARÍA DE SEGURIDAD**



PÚBLICA; 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 SIMPLÉS: -----

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 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, 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 DEPENDENCIA 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, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN. -----

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, MISMAS QUE DEBERÁ VENIR DEBIDAMENTE REQUISITADAS, ASÍ COMO DE LOS ENTREGABLES Y LOS BIENES 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. -----

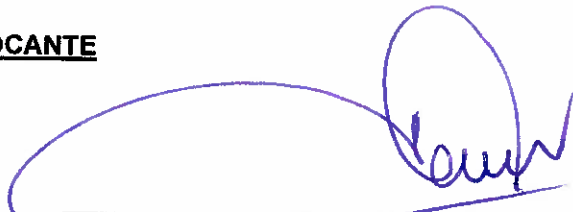
SEXTO. COMUNÍQUESE VÍA ELECTRÓNICA A CADA UNO DE LOS LICITANTES QUE PARTICIPARON EN LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS, Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY, PÓNGASE A DISPOSICIÓN PÚBLICA, ASIMISMO NOTIFÍQUESE EL PRESENTE FALLO A LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO, 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 **16:50 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





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Finanzas
Secretaría de Planeación,
Finanzas y Administración

POR AMOR A
PUEBLA

**Pensar
en Grande**
ACTA DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-063-242/2025




C. EMMANUEL LARA SOSA
SUBDIRECTOR DE LICITACIONES Y
CONCURSOS


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

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

