



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-086-245/2025

ADQUISICIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA QUE EL PERSONAL DE COMEDOR ADSCRITO A LA SECRETARÍA SEGURIDAD PÚBLICA LLEVE A CABO LA PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA.

EN LA CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, SIENDO LAS 17:00 HORAS DEL DÍA 20 DE MAYO 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 30 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 12 DE MAYO 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 Y SE REALIZARON LAS PRECISIONES CORRESPONDIENTES.

III.- EL 15 DE MAYO 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: **OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V. Y PROFESIONALES EN COMIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.**

III.1.- EVENTO EN EL QUE EL LICITANTE **ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V.** FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CUANTITATIVAMENTE EN SU TOTALIDAD CON LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES.

IV.- EL 19 DE MAYO 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 PROPUESTAS TÉCNICAS DE DONDE SE DESPRENDE LO SIGUIENTE:

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





VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS LEGALES:

EL LICITANTE **PROFESIONALES EN COMIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.** FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS LEGALES SOLICITADOS EN EL NUMERAL 3 DE LAS BASES Y 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 MISMAS.

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS:

EL LICITANTE **PROFESIONALES EN COMIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.**, FUE DESCALIFICADO POR NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4 DE LAS BASES, Y 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 MISMAS. RESULTADO QUE CONSTA EN EL ACTA DE COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE FECHA **19 DE MAYO DE 2025** QUE FUE LEÍDA Y FIRMADA EN JUNTA PÚBLICA POR LOS ASISTENTES.

V.- EL 19 DE MAYO 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) 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 LAS PROPUESTAS TÉCNICAS 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. EN CASO DE NO OFERTAR ALGUNA DE LAS PARTIDAS DEL ANEXO 1 O SI ALGUNA DE LAS PARTIDAS OFERTADAS NO CUMPLE TÉCNICA O ECONÓMICAMENTE, EL LICITANTE QUEDARÁ DESCALIFICADO EN EL RESTO 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	171,960	429,894	Paquete	\$99.00	\$17,024,040.00	\$42,559,506.00
2	62,579	156,444	Paquete	\$99.00	\$6,195,321.00	\$15,487,956.00
SUBTOTAL					\$23,219,361.00	\$58,047,462.00
TASA 0% I.V.A.					\$0.00	\$0.00
TOTAL					\$23,219,361.00	\$58,047,462.00
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA				IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA		
(VEINTITRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y UN PESOS 00/100 M.N.)				(CINCUENTA Y OCHO MILLONES CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS PE MONEDA NACIONAL		

No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
1	I. DESCRIPCIÓN GENERAL. Adquisición de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para que el personal de comedor adscrito a la Secretaría Seguridad Pública lleve a cabo la preparación de menús (raciones calientes) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública; en la modalidad de contrato abierto de acuerdo 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 a la suficiencia presupuestal de la contratante. II. PERIODO DE ENTREGA DE LOS BIENES. El periodo de las entregas será a partir del día hábil siguiente de la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2025, conforme a las cantidades totales de consumo que se describen en el ANEXO 2, los cuales se encontrarán sujetos a variaciones de acuerdo con el número de elementos policiales que se encuentren destacamentados. Para la primera entrega, las cantidades y su distribución se darán a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados en los domicilios señalados en el ANEXO 3. Las entregas subsiguientes se realizarán de forma semanal en un horario de 09:00 a las 18:00 horas, lo a que ocurrirá a través de pedidos, de conformidad con las necesidades de la contratante, durante la vigencia del contrato, en cada uno de los domicilios señalados en el ANEXO 3, debiéndose entregar al día hábil posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, el proveedor deberá dar aviso previo a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Contratante, al teléfono 222 122 36 00, ext. 60140 y 60136, con una anticipación de 5 horas a su llegada. III. LUGARES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES Los lugares donde se realizarán las entregas de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús (raciones calientes) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública serán en los domicilios señalados en el ANEXO 3, en un horario de 09:00 a 18:00 horas con previa cita de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Contratante, al teléfono 222 122 36 00, ext. 60140. IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS BIENES La adquisición de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús para los elementos policiales de las unidades referidas en el ANEXO 3, consistirá en lo siguiente: A). Paquete 1 (Ración Caliente): Deberá incluir 1 desayuno, 1 comida y 1 cena, de acuerdo con lo establecido en el ANEXO 4. V. CANTIDADES MÍNIMAS, MÁXIMAS Y SU PROGRAMACIÓN Paquete 1 (Ración Caliente). Las cantidades máximas de paquetes será hasta por 429,894 y las cantidades mínimas de paquetes serán hasta por 171,960 durante la vigencia del contrato, sujetando las mismas a las necesidades de la contratante. Dichas cantidades serán distribuidas de conformidad al ANEXO 2 Asimismo, el número de alimentos podrá variar de acuerdo con los ingresos y egresos de los elementos policiales de las unidades policiales ya referidas, lo cual será notificado al proveedor vía correo electrónico al menos con 7 días hábiles de anticipación. VI. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS La entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús se llevará a cabo conforme a lo siguiente:





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	VI.1. La entrega de los paquetes de insumos se efectuará a nivel de piso libre abordo destino (L.A.D.) en los domicilios señalados en el ANEXO 3 en los días y horarios que se acuerden conforme a las necesidades de los elementos policiales en funciones de dichas unidades. VI.2. El proveedor, deberá remitir por medio de un escrito libre con al menos 2 días naturales de anticipación a cada una de las unidades referidas en el ANEXO 3, una relación de los insumos perecederos y no perecederos que conforman los paquetes para la posterior preparación de menús programados para ingreso, a fin de que cuando sean ingresados a cada inmueble sea posible cotejarlos, la constancia de la entrega de los insumos será a través de le remisiones que emita el proveedor en formato libre. VI.3. La entrega de los paquetes de insumos se cotejará con libro de registro en aduana de vehículos y/o almacén de cada una de las unidades responsables destinataria de los bienes, de acuerdo con las cantidades que previamente sean solicitadas. VI.4. El ingreso de los paquetes de insumos deberá sujetarse a los protocolos de seguridad establecidos en cada una de las unidades referidas en el ANEXO 3 los cuales serán entregados al proveedor a la formalización del contrato. VI.5. De requerirse entregas extraordinarias fuera de las que se encuentran de forma ordinaria, el proveedor deberá realizar las entregas siempre y cuando se le soliciten por medio de correo electrónico, con un mínimo de 72 horas de anticipación. Asimismo, cuando por alguna circunstancia atribuible a la labor operativa de la contratante, la entrega de los paquetes de insumos podrá realizarse en horas y días diferentes a los que hayan acordado con los responsables de las Unidades enlistadas en el ANEXO 3 previa autorización mediante correo electrónico de la contratante a través de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la misma. VI.6. El proveedor deberá entregar los paquetes de insumos, completamente sellados, con el adecuado estibamiento que asegure su higiene. VI.7. Para el caso de los menús que contengan alimentos de origen animal, el proveedor deberá entregarlos frescos y/o congelados según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos. VI.8. El proveedor deberá entregar los insumos frescos o congelados según corresponda, de origen vegetal, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor. VI.9. Para el caso de los menús que contengan granos y harinas, el proveedor deberá entregar los paquetes sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores y sin humedad. VI.10. Para el caso de los menús que contengan panes y tortillas de maíz (no de harina), el proveedor deberá entregarlos sin moho, sin humedad, ni coloraciones no propias del producto, los cuales deberán ser entregados en contenedores que cumplan como mínimo lo señalado en el Punto la NOM 5.6 Control de materias primas, de la Norma oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. VI.11. Para el caso de los menús que contengan alimentos industrializados, el proveedor deberá entregarlos 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. VI.12. Para el caso de los menús que contengan alimentos enlatados, el proveedor deberá entregarlos sin abombamiento, abolladuras, corrosión o picados. VI.13. El proveedor no podrá entregar paquetes de insumos perecederos y no perecederos similares o equivalentes que no sean de primera calidad. VI.14. El proveedor garantizará la oportuna entrega de los cárnicos (bovino, porcino y aviar) que incluyen los paquetes de insumos, 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. VI.15. Todos los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús deberán estar en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud y con la fecha de caducidad vigente. VI.16. Todos los 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 las áreas usuarias, para 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. VI.17. El proveedor deberá proporcionar a la formalización del contrato los formatos de aceptación o rechazo de los insumos perecederos y no perecederos, 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; a éste documento se le denominará FORMATO DE CONTROL DE RECEPCIÓN y se utilizará diariamente en el momento de recepción de los alimentos y se hará registro de los alimentos potencialmente peligrosos mencionado en el punto VI.16 lleguen al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección. En caso de rechazo, deberán plasmarse las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El proveedor deberá remitir de forma mensual los FORMATOS DE CONTROL DE RECEPCIÓN durante la vigencia del contrato para que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá firmarse por el verificador y el proveedor, en tres tantos, un tanto deberá ser conservado por el proveedor, otro deberá ser entregado a la unidad administrativa donde son entregados los insumos, y el último deberá ser remitido dentro de los 5 primeros días naturales de cada mes a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante. VI.18. Los granos, harinas y otros productos secos que sean utilizados para los menús, se rechazarán cuando estos presenten moho, humedad, coloración no características del producto y/o evidencias de plagas, así como de materia extraña. VI. 19. Las carnes rojas y pollo frescos o congelados que sean utilizados para los menús deberán provenir de rastros, obradores o establecimientos tipo inspección federal (TIF), para ello deberá proporcionar copia simple del certificado a su nombre o a nombre del establecimiento que le suministrará los productos durante la vigencia del servicio, el cual deberá entregar a la formalización del contrato.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	VI.20. La leche y los productos lácteos que sean utilizados para los menús, deberán ser procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta, no se aceptarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas. VI.21. No se autoriza la entrega de abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería sin marca, que sean utilizados para los menús. VI.22. Las áreas usuarias se reservan el derecho de rechazar insumos perecederos y no perecederos en el momento de la recepción, si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado. VII. MENÚS VII.1. El proveedor deberá poner a consideración de las unidades responsables, un menú cíclico de manera mensual (cada mes deberá ser distinto) que deberá contemplar las características, gramajes y cantidades del menú patrón del ANEXO 4 el cual será remitido mediante correo electrónico a las unidades y correos electrónicos señalados en el ANEXO 3. El primer menú cíclico mensual se entregará a la formalización del contrato, mediante correo electrónico a las unidades señaladas en el ANEXO 3 los menús subsecuentes serán remitidos dentro de los últimos 5 días naturales de cada mes anterior al mes al que le aplique dicho menú. VII.2. Dichos menús, serán la base para determinar el tipo y la cantidad de los insumos perecederos y no perecederos que conformarán los paquetes. Cada uno de los verificadores de las unidades referidas en el ANEXO 3 validarán a más tardar al día natural siguiente, los menús mediante correo electrónico al proveedor. VII.3. Dicho menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son: - Frutas y verduras; - Cereales y leguminosas. - Alimentos de origen animal. VII.4. Los menús deberán ser elaborados considerando la alimentación destinada a los elementos policiales, deberá aportar los nutrientes, hidratos de carbono, grasas, proteínas vitaminas y minerales de manera equilibrada, mismos que se deberán integrar la energía total diaria de la siguiente manera: - Proteínas: 25% - Lípidos: 25% - Hidratos de carbono: 50 % Se deberá considerar una variación de +/- 5% dependiendo de los ingredientes de cada platillo. A). Paquete 1 (Ración Caliente) 1. El desayuno deberá de proporcionar aproximadamente el 30% de energía total recomendada diaria. 2. La comida deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria. 3. La cena deberá proporcionar aproximadamente 25% de la energía total recomendada diaria. VII.5 Cada menú incluirá como complemento una pieza de pan o cinco piezas de tortilla de maíz. No se aceptará tortilla de ningún tipo de harina. VII.6 En caso de que algún producto de los que integran los menús se encuentre en desabasto en el mercado, el proveedor deberá notificarlo a la contratante a través del responsable de la unidad por medio de un escrito con un mínimo de 48 horas de anticipación a efecto de modificar el menú autorizado. VII.7 Los menús podrán sufrir cambios si: a) Algún producto se encuentra en desabasto en el mercado. b) En caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente documentado o justificado, por las cuales el proveedor se vea impedido para preparar los menús establecidos. c) Por solicitud de las unidades descritas en el ANEXO 3 con la finalidad de atender algún requerimiento excepcional por contingencia, operativo, evento especial o solicitud del área, previa autorización de la contratante y previo aviso de por lo menos 48 horas de anticipación. d) Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, y/o que les den variedad a los alimentos, o sea más viable en el sentido de mejorar la calidad de los menús, previa solicitud por escrito (oficializando su recepción) por parte del proveedor con 24 horas de anticipación y mediante autorización de las áreas usuarias de la contratante. Sin que genere un costo mayor para la contratante. e) En caso de propuestas para cambio de menú permanente que ameriten la modificación de estos. VIII. UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. VIII.1 El proveedor deberá contar con los equipos necesarios (equipamiento mayor y menor) para realizar la entrega de los insumos los cuales serán de superficie lisa, limpios, en buen estado y con cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. VIII.2 El proveedor deberá verificar y proporcionar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza, no se permitirá cajas de cartón corrugado de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia, para las frutas, las verduras, las carnes rojas, pollo y pescado, así como, frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel. VIII.3 El proveedor, deberá entregar sin costo adicional para la contratante, en comodato por escrito, dentro de los 20 días hábiles siguientes a la formalización del contrato los utensilios descritos en el ANEXO 5 Y ANEXO "PAQUETES DE UTENSILIOS". IX. TRANSPORTACIÓN DE INSUMOS IX.1 El proveedor deberá contar con al menos 3 vehículos automotores, de los cuales al menos 2 deberán contar con equipo de refrigeración sistema de control de temperatura (caja refrigerante) para el traslado de los alimentos perecederos, debiendo ser de modelo de 2016 en adelante, mismos que se utilizarán para garantizar la oportuna distribución de los insumos, víveres, productos. IX.2 Los insumos perecederos y no perecederos deberán transportarse a riesgo y cuenta del proveedor en recipientes cerrados o en envases desechables y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	IX.3 Los alimentos potencialmente susceptibles de descomposición deberán ser transportados en vehículos que cuenten con sistema de control de temperatura (caja refrigerante). X. PERSONAL X.1 Para la adecuada ejecución de las entregas, el proveedor deberá de contar con al menos la siguiente plantilla de personal. a) 1 encargado (Supervisor) b) 3 operadores de los vehículos automotores c) 3 ayudantes generales X.2. El proveedor entregará directamente a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales con copia de conocimiento a la Subsecretaría de Centros Penitenciarios, dentro de los primeros tres días naturales de la formalización del contrato la plantilla del personal, puesto y función, junto con su expediente individual el cual deberá contener el currículo original firmado de cada uno de los que integran su plantilla conforme a lo solicitado en este numeral. Para efectos de lo anterior, el personal señalado, deberá acompañar a su currículum la documentación que en seguida se enlista además de contar con el siguiente perfil: a). ENCARGADO (SUPERVISOR).- Deberán contar con estudios en licenciatura en Gastronomía o Nutrición, con experiencia mínima de 1 año en el manejo de personal que se encuentre relacionado con la producción, recepción, procesamiento, productividad, calidad y estándares congruentes con el servicio en alimentación, que se encuentre relacionado el transporte, recepción, procesamiento, almacenamiento, conservación, manejo y/o manipulación de alimentos, así como la producción, productividad, calidad y estándares igualmente en alimentación, debiendo presentar: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del título y cédula profesional, copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER). b). OPERADORES DE LOS VEHÍCULOS AUTOMOTORES.- Deberán contar con secundaria concluida, con experiencia mínima de 1 año, 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 presentar: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del certificado de estudios, copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y copia simple legible de su constancia del curso en Manejo higiénico de alimentos expedida por la Secretaría de Turismo durante el año 2024-2025. c). AYUDANTES GENERALES.- Deberán contar con secundaria concluida, con experiencia mínima de 1 año en experiencia en el manejo y/o manipulación, preparación, elaboración, así como conservación de alimentos iguales o similares a los requeridos, así como en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina, bandejas, recipientes para horno, con capacidad de seguir todos los procedimientos sanitarios, y de trabajo en equipo, debiendo presentar: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del certificado de estudios, copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y copia simple legible de su constancia del curso en Manejo higiénico de alimentos expedida por la Secretaría de Turismo durante el año 2024-2025. El proveedor deberá notificar por medio de correo electrónico con 72 horas de anticipación si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado para el cumplimiento. X.3 El personal del proveedor que participará en las entregas de los insumos perecederos y no perecederos, deberá conducirse con cortesía y respeto, debiendo acatar al momento de ingresar, las medidas de seguridad establecidas en cada uno de los domicilios de las unidades señaladas en el ANEXO 3. X.4 El personal deberá portar identificación con fotografía 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.5 El personal deberá contar con uniforme de seguridad completo, que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado. XI. CONDICIONES GENERALES XI.1. El proveedor deberá entregar los insumos perecederos y no perecederos de marcas comerciales y de primera calidad. XI.2. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados. XI.3. El proveedor deberá considerar el suministro de gas L.P., para la elaboración de los alimentos que sean entregados durante la vigencia del contrato, sin costo adicional para la contratante, en los domicilios referidos en el ANEXO 3. XI.4. 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 en el procedimiento, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia. XI.5. El proveedor deberá contar con un servicio de fumigación para sus instalaciones (almacén, cocina y área de servicios generales, así como al parque vehicular) durante la vigencia del contrato. XII. ENTREGABLES 1. El proveedor, deberá entregar de manera mensual a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, 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 punto VI. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS. Dicho documento deberá ser firmado y sellado por el verificador de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 3 así como firmado y sellado el supervisor asignado por el proveedor.





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	2. El proveedor, deberá entregar de manera mensual a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, en formato libre un acta entrega recepción de menús que acredite que los paquetes de insumos fueron entregados en cada uno de los domicilios de las unidades citadas en el ANEXO 3, cumpliendo las características señaladas en el punto VII. 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. Dicho documento deberá ser firmado y sellado por el verificador de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 3, así como firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 3. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, el formato original de CONTROL DE RECEPCIÓN, el cual deberá estar firmado y sellado por el verificador de cada unidad de acuerdo con el ANEXO 3 así como firmado y sellado por el proveedor. 4. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, un reporte fotográfico del proceso de entrega recepción de los insumos perecederos y no perecederos, que incluya la fecha de entrega, y un mínimo de 20 fotografías desde la embarcación de los productos hasta la entrega libre a bordo destino (L.A.D.), por cada una de las unidades señaladas en el ANEXO 3. Dicho reporte deberá estar firmado y sellado por el verificador de cada unidad de acuerdo con el ANEXO 3 así como firmado y sellado por el supervisor designado por el proveedor.
2	I. DESCRIPCIÓN GENERAL. Adquisición de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para que el personal de comedor adscrito a la Secretaría de Seguridad Pública lleve a cabo la preparación de menús (raciones frías) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública; en la modalidad de contrato abierto de acuerdo 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 a la suficiencia presupuestal de la contratante. II. PERIODO DE ENTREGA DE LOS BIENES. El periodo de las entregas será a partir del día hábil siguiente de la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2025, conforme a las cantidades totales de consumo que se describen en el ANEXO 2, los cuales se encontrarán sujetos a variaciones de acuerdo con el número de elementos policiales que se encuentren destacamentados. Para la primera entrega, las cantidades y su distribución se darán a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados en los domicilios señalados en el ANEXO 3. Las entregas subsiguientes se realizarán de forma semanal en un horario de 09:00 a las 18:00 horas, lo a que ocurrirá a través de pedidos, de conformidad con las necesidades de la contratante, durante la vigencia del contrato, en cada uno de los domicilios señalados en el ANEXO 3, debiéndose entregar al día hábil posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, el proveedor deberá dar aviso previo a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Contratante, al teléfono 222122 36 00, ext. 60140 y 60136, con una anticipación de 5 horas a su llegada. III. LUGARES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES Los lugares donde se realizarán las entregas de paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús (raciones frías) para los elementos policiales adscritos a la Secretaría de Seguridad Pública serán en los domicilios señalados en el ANEXO 3, en un horario de 09:00 a 18:00 horas con previa cita de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Contratante, al teléfono 2221223600, ext. 60140. IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS BIENES La adquisición de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús para los elementos policiales de las unidades referidas en el ANEXO 3, consistirá en lo siguiente: Paquete 2 (Ración Fría): Deberá incluir 1 plato fuerte, 1 agua, 1 fruta, 1 néctar y una barra de cereales de acuerdo con lo señalado en el ANEXO 4. V. CANTIDADES MÍNIMAS, MÁXIMAS Y SU PROGRAMACIÓN Paquete 2 (Ración Fría). Las cantidades máximas de paquetes serán hasta por 156,444 y las cantidades mínimas de paquetes serán hasta por 82,579 durante la vigencia del contrato, sujetando las mismas a las necesidades de la contratante. Dichas cantidades serán distribuidas de conformidad al ANEXO 2. Asimismo, el número de alimentos podrá variar de acuerdo con los ingresos y egresos de los elementos policiales de las unidades policiales ya referidas, lo cual será notificado al proveedor vía correo electrónico al menos con 7 días hábiles de anticipación. VI. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS La entrega de los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús se llevará a cabo conforme a lo siguiente: VI.1. La entrega de los paquetes de insumos se efectuará a nivel de piso libre abordo destino (L.A.D.) en los domicilios señalados en el ANEXO 3 en los días y horarios que se acuerden conforme a las necesidades de los elementos policiales en funciones de dichas unidades. VI.2. El proveedor, deberá remitir por medio de un escrito libre con al menos 2 días naturales de anticipación a cada una de las unidades referidas en el ANEXO 3, una relación de los insumos perecederos y no perecederos que conforman los paquetes para la posterior preparación de menús programados para ingreso, a fin de que cuando sean ingresados a cada inmueble sea posible cotejarlos, la constancia de la entrega de los insumos será a través de la remisiones que emita el proveedor en formato libre. VI.3. La entrega de los paquetes de insumos se cotejará con libro de registro en aduana de vehículos y/o almacén de cada una de las unidades responsables destinataria de los bienes, de acuerdo con las cantidades que previamente sean solicitadas. VI.4. El ingreso de los paquetes de insumos deberá sujetarse a los protocolos de seguridad establecidos en cada una de las unidades referidas en el ANEXO 3 los cuales serán entregados al proveedor a la formalización del contrato. VI.5. De requerirse entregas extraordinarias fuera de las que se encuentran de forma ordinaria, el proveedor deberá realizar las entregas siempre y cuando se le soliciten por medio de correo electrónico, con por lo menos 72 horas de anticipación.



No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	Asimismo, cuando por alguna circunstancia atribuible a la labor operativa de la contratante, la entrega de los paquetes de insumos podrá realizarse en horas y días diferentes a los que hayan acordado con los responsables de las Unidades enlistadas en el ANEXO 3 previa autorización mediante correo electrónico de la contratante a través de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la misma. VI.6. El proveedor deberá entregar los paquetes de insumos, completamente sellados, con el adecuado estibamiento que asegure su higiene. VI.7. Para el caso de los menús que contengan alimentos de origen animal, el proveedor deberá entregarlos frescos y/o congelados según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos. VI.8. El proveedor deberá entregar los insumos frescos o congelados según corresponda, de origen vegetal, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor. VI.9. Para el caso de los menús que contengan panes, el proveedor deberá entregarlos sin moho, sin humedad, ni coloraciones no propias del producto, los cuales deberán ser entregados en contenedores que cumplan como mínimo lo señalado en el Punto la NOM 5.6 Control de materias primas, de la Norma oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. VI.10. Para el caso de los menús que contengan alimentos industrializados, el proveedor deberá entregarlos 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. VI.11. Para el caso de los menús que contengan alimentos enlatados, el proveedor deberá entregarlos sin abombamiento, abolladuras, corrosión o picados. VI.12. El proveedor no podrá entregar paquetes de insumos perecederos y no perecederos similares o equivalentes que no sean de primera calidad. VI.13. El proveedor garantizará la oportuna entrega de los cárnicos (bovino, porcino y aviar) que incluyen los paquetes de insumos, 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. VI.14. Todos los paquetes de insumos perecederos y no perecederos para la posterior preparación de menús deberán estar en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud y con la fecha de caducidad vigente. VI.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 las áreas usuarias, para 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. VI.16. El proveedor deberá proporcionar a la formalización del contrato los formatos de aceptación o rechazo de los insumos perecederos y no perecederos, 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; a éste documento se le denominará FORMATO DE CONTROL DE RECEPCIÓN y se utilizará diariamente en el momento de recepción de los alimentos y se hará registro de los alimentos potencialmente peligrosos mencionado en el punto VI.15 lleguen al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección. En caso de rechazo, deberán plasmarse las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El proveedor deberá remitir de forma mensual los FORMATOS DE CONTROL DE RECEPCIÓN durante la vigencia del contrato para que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá firmarse por el verificador y el proveedor, en tres tantos, un tanto deberá ser conservado por el proveedor, otro deberá ser entregado a la unidad administrativa donde son entregados los insumos, y el último deberá ser remitido dentro de los 5 primeros días naturales de cada mes a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante. VI.17. Los granos, harinas y otros productos secos que sean utilizados para los menús, se rechazarán cuando estos presenten moho, humedad, coloración no características del producto y/o evidencias de plagas, así como de materia extraña. VI.18. Las carnes rojas y pollo frescos o congelados que sean utilizados para los menús deberán provenir de rastros, obradores o establecimientos tipo inspección federal (TIF), para ello deberá proporcionar copia simple del certificado a su nombre o a nombre del establecimiento que le suministrará los productos durante la vigencia del contrato, el cual deberá entregar a la formalización del contrato. VI.19. No se autoriza la entrega de abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería sin marca, que sean utilizados para los menús. VI.20. Las áreas usuarias se reservan el derecho de rechazar insumos perecederos y no perecederos en el momento de la recepción, si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado. VII. MENÚ VII.1. Deberá contener todos los grupos de alimentos que son: - Frutas y verduras; - Cereales y leguminosas. - Alimentos de origen animal. VII.2. Deberá ser elaborado 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 %





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	Se deberá considerar una variación de +/- 5% dependiendo de los ingredientes de cada platillo. Paquete (Ración Fría) 1. El paquete deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria. 2. Los menús deberán cumplir las características, gramajes y cantidades, descritos en el menú patrón del ANEXO 4 VII.3. Para el caso del Paquete (Ración Fría): Deberá incluir 1 plato fuerte, 1 agua, 1 fruta, 1 néctar y una barra de cereales de acuerdo con lo señalado en el ANEXO 4 VII.4. En caso de que algún producto de los que integran los menús se encuentre en desabasto en el mercado, el proveedor deberá notificarlo a la contratante a través del responsable de la unidad por medio de un escrito con un mínimo de 48 horas de anticipación a efecto de modificar el menú autorizado. VII.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 las unidades descritas en el ANEXO 3 con la finalidad de atender algún requerimiento excepcional por contingencia, operativo, evento especial o solicitud del área, previa autorización de la contratante y previo aviso de por lo menos 48 horas de anticipación. d) Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, y/o que le den variedad a los alimentos, o sea más viable en el sentido de mejorar la calidad de los menús, previa solicitud por escrito (oficializando su recepción) por parte del proveedor con 24 horas de anticipación y mediante autorización de las áreas usuarias de la contratante. Sin que genere un costo mayor para la contratante. e) En caso de propuestas para cambio de menú permanente que ameriten la modificación de estos. VIII. UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LOS ALIMENTOS VIII.1 El proveedor deberá contar con los equipos necesarios (equipamiento mayor y menor) para realizar la entrega de los insumos los cuales serán de superficie lisa, limpios, en buen estado y con cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. VIII.2 El proveedor deberá verificar y proporcionar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza, no se permitirá cajas de cartón corrugado de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia, para las frutas, las verduras, las carnes rojas, pollo y pescado, así como, frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel. VIII.3 El proveedor, deberá entregar sin costo adicional para la contratante, en comodato por escrito, dentro de los 20 días hábiles siguientes a la formalización del contrato los utensilios descritos en el ANEXO 5 Y ANEXO "PAQUETES DE UTENSILIOS". IX. TRANSPORTACIÓN DE INSUMOS. IX.1 El proveedor deberá contar con al menos 3 vehículos automotores, de los cuales al menos 2 deberán contar con equipo de refrigeración sistema de control de temperatura (caja refrigerante) para el traslado de los alimentos perecederos, debiendo ser de modelo de 2016 en adelante, mismos que se utilizarán para garantizar la oportuna distribución de los insumos, víveres, productos. IX.2 Los insumos perecederos y no perecederos deberán transportarse a riesgo y cuenta del proveedor, en recipientes cerrados o en envases desechables y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo. IX.3 Los alimentos potencialmente susceptibles de descomposición deberán ser transportados en vehículos que cuenten con sistema de control de temperatura (caja refrigerante). X. PERSONAL X.1 Para la adecuada ejecución de las entregas, el proveedor deberá de contar con al menos la siguiente plantilla de personal. a) 1 encargado (Supervisor) b) 3 operadores de los vehículos automotores c) 3 ayudantes generales. X.2 El proveedor entregará directamente a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales con copia de conocimiento a la Subsecretaría de Centros Penitenciarios, dentro de los primeros tres días naturales de la formalización del contrato la plantilla del personal, puesto y función, junto con su expediente individual el cual deberá contener el currículo original firmado de cada uno de los que integran su plantilla conforme a lo solicitado en este numeral. Para efectos de lo anterior, el personal señalado, deberá acompañar a su currículo la documentación que en seguida se enlista además de contar con el siguiente perfil: a). ENCARGADO (SUPERVISOR).- Deberán contar con estudios en licenciatura en Gastronomía o Nutrición, con experiencia mínima de 1 año en el manejo de personal que se encuentre relacionado con la producción, recepción, procesamiento, productividad, calidad y estándares congruentes con el servicio en alimentación, que se encuentre relacionado el transporte, recepción, procesamiento, almacenamiento, conservación, manejo y/o manipulación de alimentos, así como la producción, productividad, calidad y estándares igualmente en alimentación, debiendo presentar: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del título y cédula profesional, copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER). b). OPERADORES DE LOS VEHÍCULOS AUTOMOTORES.- Deberán contar con secundaria concluida, con experiencia mínima de 1 año, en el manejo de vehículos de carga pesada, 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 presentar: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del certificado de estudios, copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y copia simple legible de su constancia del curso en Manejo higiénico de alimentos expedida por la Secretaría de Turismo durante el año 2024-2025





No. de Partida	Descripción Detallada conforme al anexo B
	c). AYUDANTES GENERALES.- Deberán contar con secundaria concluida, con experiencia mínima de 1 año en experiencia en el manejo y/o manipulación, preparación, elaboración, así como conservación de alimentos iguales o similares a los requeridos, así como en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina, bandejas, recipientes para horno, con capacidad de seguir todos los procedimientos sanitarios, y de trabajo en equipo, debiendo presentar: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del certificado de estudios, copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Manejo higiénico de los alimentos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER), copia simple legible de su certificado vigente de competencia laboral en el estándar de Almacenamiento de mercancías en establecimientos emitido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales (CONOCER) y copia simple legible de su constancia del curso en Manejo higiénico de alimentos expedida por la Secretaría de Turismo durante el año 2024-2025. El proveedor deberá notificar por medio de correo electrónico con 72 horas de anticipación si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado para el cumplimiento. X.3 El personal del proveedor que participará en las entregas de los insumos perecederos y no perecederos, deberá conducirse con cortesía y respeto, debiendo acatar al momento de ingresar, las medidas de seguridad establecidas en cada uno de los domicilios de las unidades señaladas en el ANEXO 3. X.4 El personal deberá portar identificación con fotografía 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.5 El personal deberá contar con uniforme de seguridad completo, que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado. XI. CONDICIONES GENERALES XI.1. El proveedor deberá entregar los insumos perecederos y no perecederos de marcas comerciales y de primera calidad. XI.2. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados. XI.3. El proveedor para garantizar el oportuno suministro de insumos cármicos (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 en el procedimiento, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia. XI.4. El proveedor deberá contar con un servicio de fumigación para sus instalaciones (almacén, cocina y área de servicios generales, así como al parque vehicular) durante la vigencia del contrato. XII. ENTREGABLES 1. El proveedor, deberá entregar de manera mensual a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, 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 punto VI. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES PARA LAS ENTREGAS Dicho documento deberá ser firmado y sellado por el verificador de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 3 así como firmado y sellado el supervisor asignado por el proveedor. 2. El proveedor, deberá entregar de manera mensual a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, en formato libre un acta entrega recepción de menús que acredite que los paquetes de insumos fueron entregados en cada uno de los domicilios de las unidades citadas en el ANEXO 3, cumpliendo las características señaladas en el punto VII. 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. Dicho documento deberá ser firmado y sellado por el verificador de cada unidad, de conformidad con el ANEXO 3, así como firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 3. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, el formato original de CONTROL DE RECEPCIÓN, el cual deberá estar firmado y sellado por el verificador de cada unidad de acuerdo con el ANEXO 3 así como firmado y sellado por el supervisor designado por el proveedor. 4. El proveedor, deberá entregar a la Dirección de Recursos Materiales de la Contratante, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, un reporte fotográfico del proceso de entrega recepción de los insumos perecederos y no perecederos, que incluya la fecha de entrega, y un mínimo de 20 fotografías desde la embarcación de los productos hasta la entrega libre a bordo destino (L.A.D.), por cada una de las unidades señaladas en el ANEXO 3. Dicho reporte deberá estar firmado y sellado por el verificador de cada unidad de acuerdo con el ANEXO 3 así como firmado y sellado por el supervisor designado por el 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 MÍNIMO DE \$23,219,361.00 (VEINTITRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y UN PESOS 00/100 M.N.) Y UN IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE \$58,047,462.00 (CINCUENTA Y OCHO MILLONES CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS 00/100 M.N.), EL CUAL QUEDA SUJETO A DISPONIBILIDAD Y NECESIDAD DE LA CONTRATANTE.

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 PAQUETES DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS PARA QUE EL PERSONAL DE COMEDOR ADSCRITO A LA SECRETARÍA SEGURIDAD PÚBLICA LLEVE A CABO LA PREPARACIÓN DE MENÚS (RACIONES CALIENTES Y FRÍAS) PARA LOS ELEMENTOS POLICIALES ADSCRITOS A LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS: -----

A) TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES: LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.

B) LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: EN CADA UNO DE LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN EL ANEXO 2, EN UN HORARIO DE 09:00 A 19:00 HORAS, DE LUNES A VIERNES EN DÍAS HÁBILES, BAJO LA SUPERVISIÓN DE LOS RESPONSABLES DE CADA UNA DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS CUYOS DATOS SE DARÁN A CONOCER A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, POR MEDIO DE UN ESCRITO; LO ANTERIOR PREVIA CITA CON LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE LA CONTRATANTE, VÍA TELEFÓNICA AL NÚMERO 222 1 22 36 00, EXT. 60136.

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

D) 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: -----

A) EL 2% POR EL MONTO CORRESPONDIENTE A LOS BIENES NO ENTREGADOS (SIN INCLUIR I.V.A.) Y POR CADA DÍA NATURAL DE RETRASO, A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE, POSTERIOR A LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO. -----

B) EL 2% POR MONTO CORRESPONDIENTE A LOS BIENES DIFERENTES AL SOLICITADO EN LA DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA (SIN INCLUIR I.V.A.) -----

SERÁN DEDUCIDAS TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO O TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA. DICHO DOCUMENTO DEBERÁ ESTAR A NOMBRE DEL 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 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 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.:	GEP850101156
DIRECCIÓN:	CALLE 11 ORIENTE 2224 COLONIA AZCÁRATE C. P12501, PUEBLA, PUEBLA.

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 LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS, MISMAS QUE DEBERÁN VENIR DEBIDAMENTE REQUISITADAS, ASÍ COMO, 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. -----

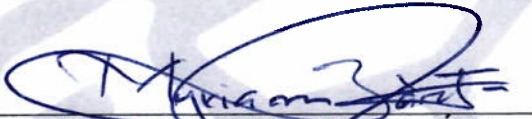
SEXTO. COMUNÍQUESE VÍA ELECTRÓNICA A CADA UNO DE LOS LICITANTES QUE PARTICIPARON EN LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS, Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY, PÓNGASE A DISPOSICIÓN PÚBLICA, ASIMISMO NOTIFIQUESE EL PRESENTE FALLO A LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO, LO ANTERIOR PARA EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y EFECTOS CONTRACTUALES CORRESPONDIENTES. -----

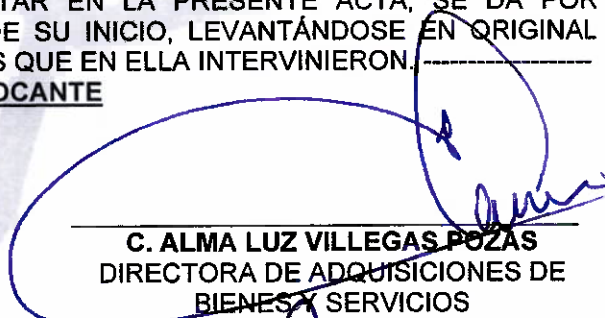
SÉPTIMO. EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 45 FRACCIÓN IX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, LA CONTRATANTE DEBERÁ REMITIR EN UN PLAZO NO MAYOR A DIEZ DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN, COPIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO 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. -----

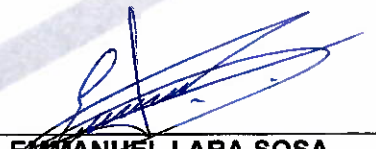
NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE. -----

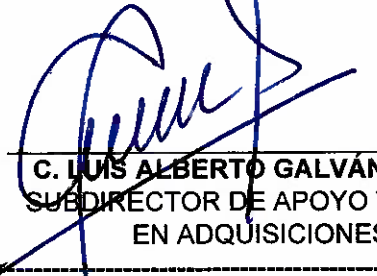
NO HABIENDO MÁS HECHOS QUE HACER CONSTAR EN LA PRESENTE ACTA, SE DA POR TERMINADA SIENDO LAS 17:30 HORAS, DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL RUBRICANDO AL MARGEN Y FIRMADO AL CALCE LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON. -----

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. EMMANUEL LARA SOSA
SUBDIRECTOR DE LICITACIONES Y
CONCURSOS


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

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



