

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Con fundamento en los artículos 16 y 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 1 numeral 1, fracción IV, y numerales 2 y 3, fracción IX, 23, 24 fracción VI y VII, 29, 34, 35 numeral 1, fracción III, 47, 55 fracciones II, III, IV, 59 numeral 2, 66, 67, 69, y demás concurrente de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios; 3, 69, 73, del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios; los artículos 1, 2, fracciones I y III, 6, 15, 16, 17 de la Ley de Austeridad y Ahorro del Estado de Jalisco y sus Municipios; los artículos 4, 5, y 6 del Reglamento de la Ley de Austeridad Ahorro para el Estado de Jalisco y sus Municipios, se emite el siguiente fallo de adjudicación relativo a la **Licitación Pública Local LPL 183/2024** referente a la adquisición de **“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”**, requeridas por la **Secretaría de Seguridad** mediante el número de solicitud de aprovisionamiento **37-082-2024**.

ANTECEDENTES

1. El Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco aprobó en su Primera Sesión con Carácter de Extraordinaria en fecha del **16 dieciséis de diciembre del 2024 dos mil veinticuatro** las bases de este proceso de adquisición, por lo que a través de la Dirección de Abastecimientos, de conformidad con los artículos 35, fracción X y 59 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios; (de ahora en adelante **“LA LEY”**) y 62 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, (de ahora en adelante **“EL REGLAMENTO”**) fueron publicadas las Bases y convocatoria correspondientes.
2. El **20 veinte de diciembre del 2024 dos mil veinticuatro** se llevó a cabo una **junta de aclaraciones**, de conformidad con los artículos 63 y 70 de **“LA LEY”** y el artículo 63 del **“EL REGLAMENTO”**
3. El **27 veintisiete de diciembre del 2024 dos mil veinticuatro** se llevó a cabo el registro y el acto de **presentación de propuestas técnicas y económicas** en apego a los artículos 64 a 70 de **“LA LEY”**
4. Queda de manifiesto que al acto de apertura de propuestas participaron los miembros del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, la Secretaría de Seguridad en su carácter de área requirente, el representante de la Contraloría del

RAGS

M

X

6

Av. Fray Antonio Alcalde #1221,
Col. Miraflores, C.P. 44370,
Guanajuato, Jalisco, México

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Estado de Jalisco, el Órgano de Control de la Secretaría de Administración y los proveedores que presentaron propuestas.

5. Esta Dirección recibió la propuesta de 1 un licitante, en la inteligencia de que se condujo sin limitar el proceso de competencia y libre concurrencia, disposición contenida en el artículo 51, numeral 1 de la Ley de compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios; el licitante fue :

- Vite Cuisine, S.A. de C.V.

En función de lo antes expuesto, así como a lo deliberado y resuelto por los miembros del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco y demás áreas correspondientes han realizado el análisis de las propuesta documental, técnica y económica presentadas, quienes conforman este acto, se emite la siguiente:

EVALUACIÓN DOCUMENTAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA:

Se desprende la evaluación de las propuestas licitadas acotando que es una adjudicación sustanciada **A UN SOLO PROVEEDOR**, utilizando el criterio de evaluación **BINARIO**, por lo que se procede a la evaluación documental, técnica y económica.

Evaluación Documental.- Respecto a los documentos a presentar señalados en las bases y en función al acta de apertura que obra en el expediente de conformidad con el artículo 65, numeral 1, fracción III de **“LA LEY”**, de la revisión cualitativa que realizó la Dirección de Abastecimientos y el Comité Técnico resolvieron lo siguiente:

Cumplimiento	Nombre del Proveedor
<p>CUMPLE con los requisitos legales establecidos en las bases, los anexos y en la convocatoria de la licitación, al entregarse todos los documentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vite Cuisine, S.A. de C.V.

Esto es así en función del acta de apertura que obra en el expediente y de conformidad con el análisis legal que se encuentra plasmado en el **Anexo número 1**.

Evaluación Técnica.- Respecto a los documentos a presentar por el participante exigidos en el anexo 1 de las Bases de Licitación, y de acuerdo con lo dispuesto por los el artículo 66 numeral 2 de **“LA LEY”**, y los artículos 68 y 69 de **“EL REGLAMENTO”**, se ha obtenido del Dictamen Técnico

DAAGS

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

contenido en el oficio número **D.A./621/2024** validado por **Marisol Becerra Pulido**, en su carácter de Directora del Área Administrativa de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social, mismo que se expone en el **Anexo número 2**, en el cual se determina de la siguiente manera:

CUMPLEN TÉCNICAMENTE
<ul style="list-style-type: none">Vite Cuisine, S.A. de C.V.

Del anexo remitido se desprenden las especificaciones técnicas cumplidas por el único proveedor participante, siendo este solvente técnicamente y por ende, se procede a su evaluación económica.

Evaluación Económica.- Con base en la revisión y análisis de la propuesta económica presentada por el participante **Vite Cuisine, S.A. de C.V.**, se manifiesta que el mismo es solvente económicamente, ya que cumple con los parámetros establecidos dentro del artículo 71 numeral 1 de la LEY; además de ser lógicamente la propuesta económica más baja, para los efectos de la evaluación binaria. Se hace la acotación que el desglose y análisis de los precios se encuentran contenidos en el **Anexo número 3**.

FALLO DE ADJUDICACIÓN

Primero. En congruencia con los aspectos documentales, técnicos y económicos, los cuales se integran en esta acta de fallo como anexos y son suscritos por los responsables de su elaboración, se demuestra lo siguiente:

Con lo hasta aquí aducido y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 67, 24 fracción VII y demás relativos y aplicables de “LA LEY”, los integrantes del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco; resuelven adjudicar la licitación “**CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES**” al licitante **Vite Cuisine, S.A. de C.V.** al ser la proposición que resulta favorecida según el criterio de evaluación binario.

ADGS

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270.
Guadalajara, Jalisco, México



Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Se hacen la acotación que al ser un **contrato abierto**, no existe una monto total adjudicado, sino que SECRETARÍA DE SEGURIDAD podrá a discreción, devengar los bienes contratados a través del presente fallo, teniendo la obligación de comprar el mínimo establecido, que en el caso en concreto es **del 40% (cuarenta por ciento)** de los montos totales y teniendo como tope de compra, las cantidades máximas planteadas, utilizando los precios unitarios planteados para su devengación.

Se transcriben a continuación los precios unitarios de cada una de las partidas adjudicadas y el concepto de cada una de ellas:

Partida	Descripción	U. de medida	Máximo de Servicios a devengar en el contrato abierto	Precio Unitario Sin IVA Incluido
1	Servicios de suministro elaboración y distribución de alimentos para personal administrativo de la comisaría, prisión preventiva, comisaría de sentenciados, comisaría femenil, cuartel, reclusorio metropolitano	Servicio	1,684,370	\$37.19
2	Servicios de suministro, elaboración y distribución de alimentos para custodios y ppl de la comisaría de prisión preventiva, comisaría de sentenciados, comisaría de reinserción femenil, cuartel y reclusorio metropolitano.	Servicio	32,951,300	\$74.38
3	Servicios de suministro elaboración y distribución de alimentos para administrativos del COCYDEJ y CAIJE.	Servicio	259,800	\$37.19
4	Servicios de suministro elaboración y distribución de alimentos para custodios y ppl del COCYDEJ y CAIJE.	Servicio	519,600	\$74.38

RAGS

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

A su vez, se manifiesta que la presente adjudicación es multi-anual teniendo una vigencia contractual del 01 uno de enero del 2025 dos mil veinticinco hasta el 05 cinco de diciembre del 2030 dos mil treinta, bajo la condición de precios fijos; acotando que si con posterioridad a la adjudicación, se presentan circunstancias económicas de tipo general y acordes con la inflación del Índice Nacional de Precios al Consumidor, el proveedor adjudicado acordará con la Dirección General de Prevención y Reinserción Social, un incremento de precios, debiendo presentar la documentación que soporte la motivación o circunstancias expuestas y posteriormente será informado en la sesión del Comité de Adquisiciones correspondiente. El aumento de precios referido estará sujeto a la aprobación y suficiencia presupuestal del ejercicio fiscal que se trate.

Se manifiesta que en virtud del régimen fiscal de la licitante adjudicada y/o en razón del bien o servicio a contratar, la licitante podrá ser sujeta de retenciones del Impuesto Sobre la Renta y/o el Impuesto al Valor Agregado, por lo que los montos que se consagren en la orden de compra podrán variar al monto establecido en el presente fallo.

Segundo. En atención al artículo 69, apartado 4 de “LA LEY”, difúndase y publíquese el contenido del presente fallo en el Portal de Compras del Estado de Jalisco, haciendo este evento, las veces de notificación personal del mismo. Lo anterior sin perjuicio de que algún interesado pueda acudir personalmente para que se le entregue copia del mismo en la Av. Fray Antonio Alcalde número 1221, Colonia Miraflores C.P. 44270, Guadalajara, Jalisco, ubicación de la entidad convocante.

Tercero. Con fundamento en el artículo 69, fracción V, de “LA LEY”, el contrato deberá celebrarse dentro de los 10 días hábiles posteriores a la presente resolución, en la oficina de la Dirección General de Abastecimientos de la Secretaría de Administración, ubicada en Prolongación Av. Alcalde número 1221, colonia Miraflores, ciudad de Guadalajara, estado de Jalisco.

Así mismo, en caso de resultar aplicable de conformidad a lo establecido en el apartado 8.2 de las Bases, el proveedor adjudicado deberá presentar posteriores a la firma del contrato la garantía de cumplimiento del contrato.

La Dirección de Abastecimientos de la Secretaría de Administración, se reserva las facultades de citar a los proveedores y/o enviar el contenido del fallo mediante correo electrónico dispuesto en las respectivas propuestas. Se hace constar que el acto fue celebrado el día 31 de diciembre de 2024, en la 6° Sesión Extraordinaria.

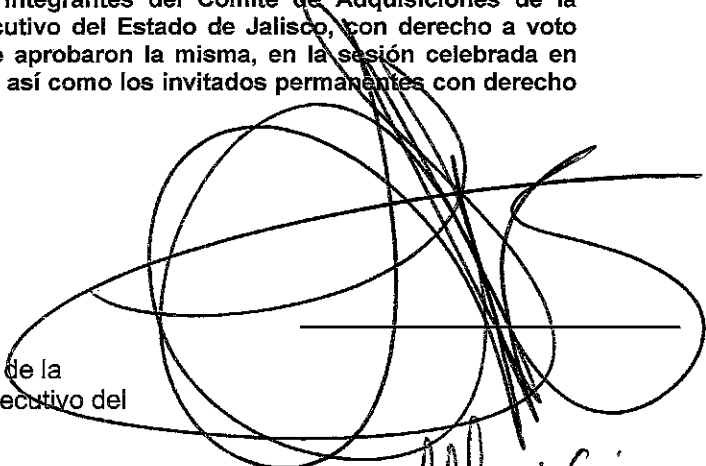
Elaboró: RER

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Firman la presente resolución por duplicado los integrantes del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, con derecho a voto conforme al artículo 25 numeral 3 de la “LEY” que aprobaron la misma, en la sesión celebrada en Guadalajara, Jalisco, el día 31 de diciembre de 2024, así como los invitados permanentes con derecho a voz. Notifíquese.

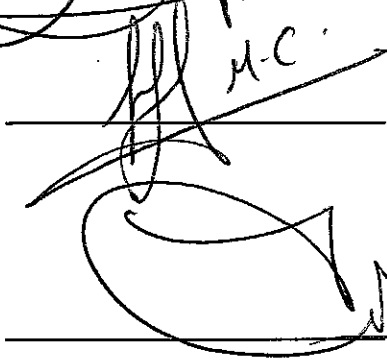
José Eduardo Torres Quintanar

Presidente Suplente del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco



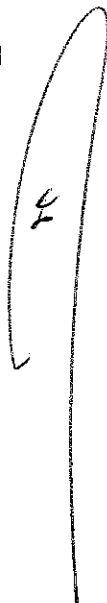
Ángel Eduardo Márquez Castellón

Secretario Técnico del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco



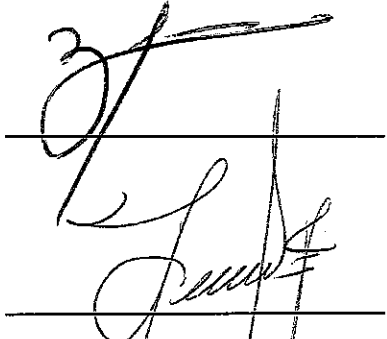
Marisol Araujo Mota

Representante de la Secretaría de la Hacienda Pública



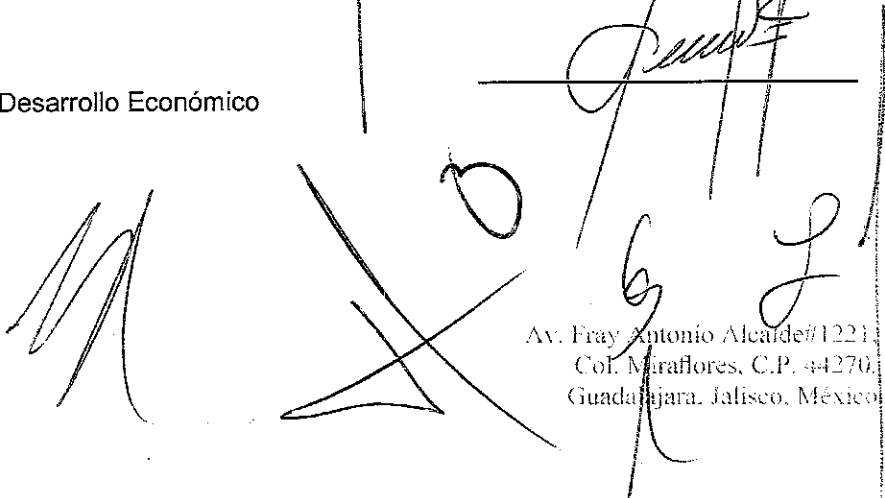
Zianya Guadalupe Gutiérrez Lara

Representante de la Consejería Jurídica



Francisco González Rendón


Representante de la Secretaría de Desarrollo Económico



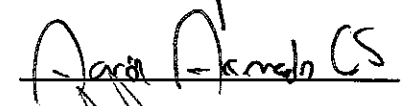
Av. Fray Antonio Alcalde #1221
Col. Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Alma Lilia Michel Díaz
Representante de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



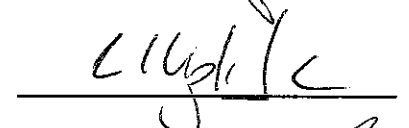
Aarón Armando Gámez Sepúlveda
Representante de la Secretaría de Administración



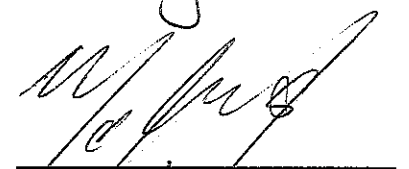
César Daniel Hernández Jiménez
Representante del Consejo de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial de Jalisco



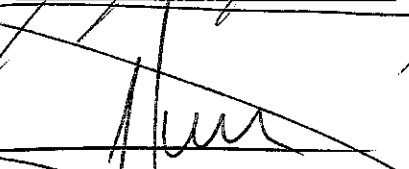
Javier De Oyarzabal Castellanos
Representante de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Guadalajara



María Fabiola Rodríguez Navarro
Consejo de Cámaras Industriales de Jalisco



Hugo Enrique Verduzco Sánchez
Consejo Mexicano de Comercio Exterior



Jorge Dinael Hinojosa López
Invitado Permanente de la Contraloría del Estado de Jalisco



Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
"CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES"
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Bryam David Sánchez Porras

Invitado Permanente del Órgano Interno de Control de la
Secretaría de Administración

Bryam Sánchez

José Luis Ortiz Coronado

Representante del Área Jurídica de la Unidad Centralizada de
Compras

José Luis Ortiz Coronado

René Gabriel Ibararán Hernández

Testigo Social

[Handwritten signature]

A AEC

[Handwritten signature]

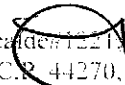
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Av. Fray Antonio Alcaide #1221,
Col. Miralores. C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico



Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Anexo 1
Evaluación Documental.

La Dirección de Abastecimientos y el Comité Técnico realizaron el análisis de los requisitos legales y documentales establecidos en las bases y anexos del capítulo 5 subpuntos 5.4.1 y 5.4.2, en función al acta de apertura de propuestas de la presente licitación, señalando el incumplimiento o no de los mismos por parte de cada uno de los licitantes participantes en este proceso, tal y como se muestra a continuación:

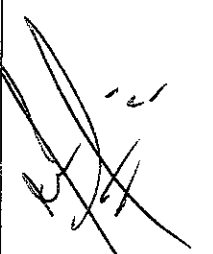
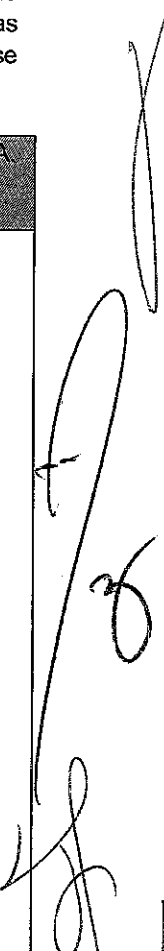
No.	Documentos	Vite Cuisine, S.A. de C.V
1	Anexo 2 Manifiesto de Personalidad	PRESENTA
2	Anexo 3 Índice de la Proposición	PRESENTA
3	Anexo 4 Acreditación del Licitante	PRESENTA
4	Anexo 5 Propuesta Económica	PRESENTA
5	Anexo 6 Declaraciones del Licitante	PRESENTA
6	Anexo 7 Declaración de Estratificación	PRESENTA
7	Anexo 8 Aportación 5 al Millar	PRESENTA
8	Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (Ante el IMSS)	PRESENTA
9	Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales (Ante el SAT)	PRESENTA
10	Constancia de Situación Fiscal (SAT)	PRESENTA
11	Identificación Oficial del Licitante o su representante Legal	PRESENTA
12	Propuesta Técnica	PRESENTA

AAGS

Av. Fray Antonio Alcazar #1221,
 Col. Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco
Anexo 2
Evaluación Técnica.

Derivado del dictamen técnico mediante oficio D.A./621/2024 validado por Marisol Becerra Púlido, en su carácter de Directora del Área Administrativa de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social y conforme a lo dispuesto en el artículo 6 numeral 2 de Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y los artículos 68 y 69 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, se informa la siguiente evaluación de las propuestas técnicas

Cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas solicitadas	Vite Cuisine, S.A. de C.V.
<p>Garantías</p> <p>1.- El servicio otorgado por parte de la empresa proveedora para el servicio de alimentos debe incluir, sin costo adicional, la capacitación necesaria que se requiera para el personal que labora en cocina, misma que se realizará con una frecuencia de seis meses y/o al ingreso de nuevo personal, debiendo entregar los documentos probatorios a la Coordinación de Alimentos.</p> <p>2.- La empresa proveedora del servicio de alimentos deberá de contemplar a un chef, un nutriólogo, un almacenista, dos cocineros y los ayudantes de cocina necesarios para solventar el servicio de alimentos de acuerdo con las necesidades de los centros, Comisaría de Prisión Preventiva, Comisaria de Sentenciados, Comisaria de Reinserción Femenil, Cuartel de Custodios, COCYDEJ y CAIJE. En el caso del Reclusorio Metropolitano deberá contar en el centro con un Gerente Supervisor, un Chef, dos cocineros, cuatro ayudantes de cocina, un almacenista, veinte auxiliares de cocina como mínimo y un encargado de cocina.</p> <p>En caso de ser internos el proveedor adjudicado adicionalmente deberá cubrir un pago semanal de \$650.00 (seiscientos cincuenta pesos 00/100 M.N) más IVA por persona a través de la industria Jalisciense de Rehabilitación Social el cual otorgará comprobante fiscal correspondiente, dicha contratación estará sujeta a las disposiciones de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social, el pago deberá de quedar depositado todos los martes de la semana en curso.</p> <p>La empresa deberá acreditar antes del inicio de operaciones al personal con currículum, copia de INE o IFE, documentos que acrediten los estudios al puesto que va a desempeñar, así como sus constancias de</p>	<p>SÍ CUMPLE</p>  

AAGS

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

capacitaciones, sus análisis clínicos previos a su ingreso (coproparasitoscópico, exudado faríngeo, reacciones febriles y coprocultivo), y carta de no antecedentes penales. La empresa deberá cubrir en

todo momento la inasistencia de su personal, con personal suplente que tenga disponible para tal efecto, y todo lo anterior bajo la supervisión de la dependencia y/o la Secretaría de Administración.

3.- Los documentos de acreditación del nutriólogo, chef, supervisor y cocineros, así como el título, cédula profesional, currículum, carta de policía, análisis clínicos, comprobantes de domicilio, INE, fotografías, de cada uno de los centros deberán ser entregados a la coordinación de alimentos de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social, 15 días antes del inicio de operaciones en los centros para su aceptación por parte de la Secretaría de Seguridad mismas que le notificará en un término no mayor de dos días hábiles siguientes a su entrega. Esto se deberá realizar cada vez que se dé lugar la sustitución de personal con el perfil antes mencionado.

4.- La recepción y distribución de los alimentos, deberá realizarse en el interior del centro en porciones individuales servidas a cada uno de los comensales, respetando rigurosamente las normas de seguridad establecidas en el mismo.

5.- La empresa deberá presentar al inicio de operación un menú general para la población, este deberá ser variado, adecuado, suficiente, inocuo, completo y que cumpla con la cantidad entre 2000 y 2500 calorías recomendadas (OMS). Siguiendo lo anterior se recomienda que para alcanzar dichos márgenes la distribución de porciones sea la siguiente:

ALIMENTO	GRAMAJE CRUDO (PORCIÓN INDIVIDUAL)	GRAMAJE COCIDO (PORCIÓN INDIVIDUAL)
Cárnico con hueso	300 g	245 g
Cárnico sin hueso	180 g	147 g

(Handwritten signatures and marks)

AAGS



Av. Fray Antonio Alcalde 1221,
 Col. Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, Mexico

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Leguminosas	45g	94g
Arroz	45g	88g
Pastas	45g	112 g
Tortilla	150 g	150 g
Bolillo	1 pieza	1 pieza
Cereal	90g	90g
Avena	10g	77g
Huevo	2 piezas	2 piezas
Fruta	200 g	200 g
Verdura	200 g	190 g
Postre	40g	40g

[Handwritten signatures and scribbles on the right side of the page]

AAGC



Av. Fray Antonio Alcalde #1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

Café / Te	250 ml	250 ml
Agua Fresca	500 ml	500 ml

Gramajes obtenidos mediante el factor de conversiones de peso de alimentos cocidos a crudos y basándose en una dieta de 2000 a 2500 calorías.

El suministro de insumos, víveres y demás productos para el procesamiento de alimentos (desayuno, comida y cena), con un aproximado de 16,358 porciones alimenticias diarias, podrá variar en un (+) 20%, de acuerdo a la población de personas privadas de su libertad, custodios y administrativos, respetando los derechos humanos así como la seguridad y tranquilidad de los centros penitenciarios, el cual deberá llevarse a cabo a partir del 01 de enero del 2025 para tal efecto el “EL PROVEEDOR”, realizará la facturación de manera semanal por las porciones alimenticias diarias ya aplicadas. Lo anterior, en función a la programación de la “DEPENDENCIA”, para el consumo del periodo en referencia.

6.- La empresa deberá proporcionar 10 menús de contingencia, mismos que deberán de ser autorizados por las autoridades correspondientes. Dichos menús deben de contar con plato fuerte, guarnición, acompañamiento, bebida y postre. La materia prima para dicho menú debe de permanecer en el centro identificada y almacenada aparte del resto de la materia y tendrá que cubrir la alimentación del total de la población, personal de custodia y administrativo. Si el menú llegara a utilizarse, debe de autorizarse su reposición inmediata no mayor a 5 días y cambiarse cuando su fecha de caducidad esté a un mes de vencerse.

7.- La empresa deberá de presentar los menús cíclicos de dietas terapéuticas según su relación: -Dieta Normal.

-Dieta para pacientes renales. -Dieta hipercalórica.

-Dieta blanda.

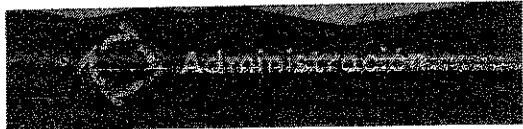
-Dieta libre de grasas.

-Dieta líquida.

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

AAES

Av. Fray Antonio Alcalde # 1221,
 Col. Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México



Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

-Dieta Hiposódica.

-Dieta para personas con diabetes mellitus. -Dieta para VIH.

-Dieta infantil de 0 a 3 años.

8.- La empresa deberá de realizar las fumigaciones mensuales programadas correspondientes al área de cocina, así como la limpieza de los equipos necesarios para mantener alejada la fauna nociva de dicha área (canaletas, lámparas, mosquiteros, cortinas hawaianas, cortinas de aire y equipos electrónicos etc.). Así mismo deberá de presentar un plan de contingencia y acciones correctivas en caso de que se llegara a encontrar fauna dentro de las instalaciones, considerado una fumigación adicional a la mensual. Además de presentar la carpeta de fumigaciones que incluye la licencia sanitaria de la empresa, contrato, certificados mensuales, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados.

9.- La empresa Proveedora del servicio de alimentos deberá de realizar análisis microbiológicos de manera mensual a los alimentos crudos, cocidos, superficies vivas e inertes y agua utilizados en el servicio. En caso de no cumplir con los límites microbiológicos establecidos se deberá de presentar acciones correctivas a la coordinación de alimentos y a la coordinación de nutrición para solventar dichas observaciones.

10.- Se deberá de realizar una capacitación semestral a todo el personal acerca de buenas prácticas de manufactura, manejo higiénico de los alimentos y del uso de productos químicos. En caso de personal de nuevo ingreso tendrá un mes a partir de su incorporación para recibir dichas capacitaciones.

11.- Se proveerá del material necesario para el manejo de productos químicos: guantes, kit para derrames, material absorbente, gafas de protección, botas sanitarias, dispensadores individuales graduados para cada producto químico, fichas técnicas y hojas de seguridad, cubrebocas industrial y segundos contenedores para cada producto. De igual forma tendrá el material de desinfección, caretas, guantes y cubrebocas de tres capas necesarios para proteger al personal de cocina del contagio y/o transmisión de infecciones o enfermedad en general.

12.- La empresa deberá de realizar análisis microbiológicos (exudado faríngeo, reacciones febriles, coproparasitoscópico, coprocultivo) a su personal de nuevo ingreso, el cual tendrá un mes a partir de su incorporación para realizarse los mismos y posteriormente de manera semestral. De salir de los límites permisibles se deberá informar a las autoridades del centro y a la Coordinación de Alimentos, dar el tratamiento adecuado y realizar nuevamente los análisis.

[Handwritten signatures and initials in the right margin]

AAGS



Av. Fray Antonio Alcalde #1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

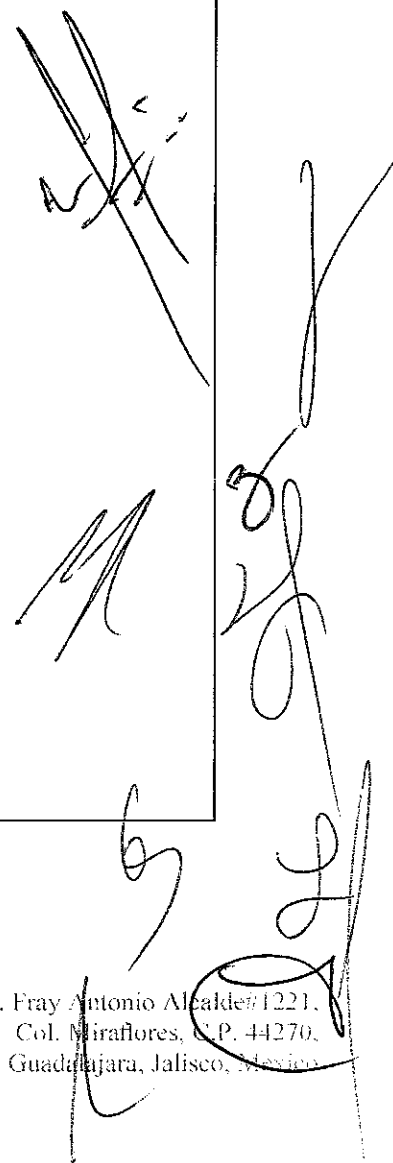
13.- La empresa será responsable de contratar a un proveedor de manejo de residuos especiales para llevar a cabo la limpieza de trampas de grasa de forma bimestral, para llevar a cabo el proceso adecuado para la disposición final de dicho residuo, entregando al centro el manifiesto del mismo, entregando copia del contrato celebrado con la empresa que otorgará el servicio, el cual deberá hacer la primer limpieza de trampas de grasa dentro de los 30 días de iniciado el contrato y entregar copia del mismo a la Coordinación de Alimentos.

14.- La empresa proveerá a su personal los formatos y material necesario para garantizar la correcta documentación de las buenas prácticas de manufactura, dichos formatos incluyen: toma de temperatura de cocción, ajuste de termómetro, toma de temperatura en línea de servicio, temperatura de equipos y alimentos en refrigeración y congelación, bitácora de uso de químicos, bitácora de uso de cuchillos, recepción y control de inventario de materia prima, control de higiene del personal, control de desinfección de frutas y verduras, muestras testigos etc.

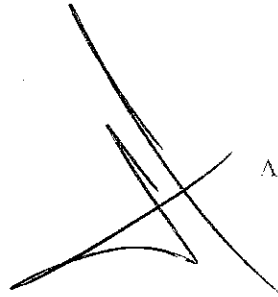
15.- La empresa deberá proveer a su personal el uniforme adecuado, que incluye: botas de seguridad, faja, pantalón, camisa, mandil, filipina, botas sanitarias y mandil de plástico. Este uniforme deberá entregarse dentro de los primeros 30 días del inicio de operaciones en cada centro o al momento del ingreso de un nuevo empleado. Asimismo, será necesario realizar el cambio del uniforme cada seis meses.

16.- El PROVEEDOR deberá comprometerse a crear un fondo de inversión equivalente a un 5% del valor total de la facturación que presenten por concepto de servicios relativos a su contrato con la convocante, el cual será aplicado en la innovación, mejora o eficientización y mantenimiento del equipo, áreas aledañas, accesorios de las instalaciones de las cocinas y sus áreas periféricas de los Centros Penitenciarios, así como desechables, equipo y vehículos de traslado de alimentos, así como del mantenimiento y supervisión de los filtros de cocina para el óptimo funcionamiento del servicio en cuestión donde se prestará el servicio por parte de EL PROVEEDOR; si al término del contrato en caso de ejercer el total del fondo el proveedor se compromete a realizar el remanente del mismo donde la Dirección General de Prevención y Reinserción lo indique.

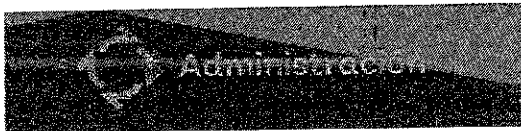
17.- Se distribuirán y entregarán porciones alimenticias proporcionales de acuerdo con los lineamientos establecidos como mínimos “características del menú” y conforme a las medidas que rigen el mercado, basadas en la norma oficial mexicana (NOM-251-SSA1-2009), o cualquier otro organismo de regulación alimentaria, además, lo anterior se realizará en los horarios siguientes: DESAYUNO 8:00 HRS; COMIDA 13:00 HRS Y CENA 19:00 HRS, estos podrán ser ajustados previa notificación en base a las necesidades específicas de los propios centros, los horarios establecidos deberán considerarse para que los comensales ingieran sus alimentos y no como inicio de la distribución de los mismo, por lo que deberán contemplar las previas (producto terminado) con un mínimo de 1 hora. EL



AAGS



Av. Fray Antonio Alcalde # 1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalupe, Jalisco, México



Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

PROVEEDOR, será responsable de lo señalado anteriormente, cualquier modificación respecto al número de porciones y/o gramajes del menú patrón autorizado en las presentes bases, será decisión de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social. Así mismo como la recuperación y limpieza de todo el equipo que se utilice para la preparación y consumo alimenticio.

La empresa deberá de realizar una inducción al personal de nuevo ingreso previo a su incorporación, en donde se le explicará las normas básicas de higiene (uñas cortas y sin barniz, sin maquillaje, sin bisutería ni alhajas, sin barba ni bigote, cabello recogido, baño diario etc.), así como los lineamientos de seguridad del centro al que ingresaran (vestimenta adecuada, objetos prohibidos, convivencia apropiada con personas privadas de su libertad, protocolos de seguridad para utensilios y cuchillos etc.) estos deberán firmar de enterados en un tríptico informativo en donde venga lo anterior y se entregará una copia al área de administración del centro correspondiente y a la Coordinación de alimentos.

18.- EL PROVEEDOR, será responsable de retirar la basura de todo el Complejo Penitenciario de Puente Grande, además del Centro de Observación, Clasificación y Diagnóstico del Estado de Jalisco y Centro de Atención Integral Juvenil del Estado. La empresa objeto de este contrato deberá de entregar copia del contrato de servicio a la Coordinación de Alimentos dentro de los primeros 30 días de iniciado el contrato.

19.- Durante la vigencia del contrato, EL PROVEEDOR, proporcionará dos menús especiales que corresponden a la Cena de Navidad (24 de Diciembre), y cena de fin de año (31 de Diciembre) de cada año de la duración del contrato, lo cual deberá de ser considerado para el 100% de la población como parte del servicio regular proporcionado, incluye bebida gaseosa y pastelillo individual por lo que cualquier costo extra será responsabilidad de la empresa (persona física o jurídica adjudicada). Se deberá presentar el menú de dichos eventos cuando menos 30 días antes de la fecha a celebrarse, para su valoración por parte de Dirección General de Prevención y Reinserción Social.

El proveedor deberá contratar un seguro de "Responsabilidad Civil de Productos", el cual deberá renovarse anualmente y estará destinado a cubrir la elaboración de alimentos, conforme a las condiciones generales de la Asociación Mexicana de Instituciones de Seguros (AMIS). Este seguro deberá contar con un límite mínimo asegurado de \$10,000,000.00 (diez millones de pesos 00/100 M.N.) y garantizará la indemnización por muerte o daño parcial a terceros, entendiéndose como terceros a los reclusos, custodios, personal administrativo y demás personas que consuman dichos alimentos. La póliza deberá tener una vigencia de

Si cumple

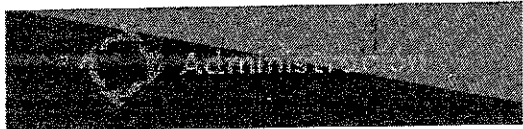
[Handwritten signatures and initials in the right margin]

AAGS

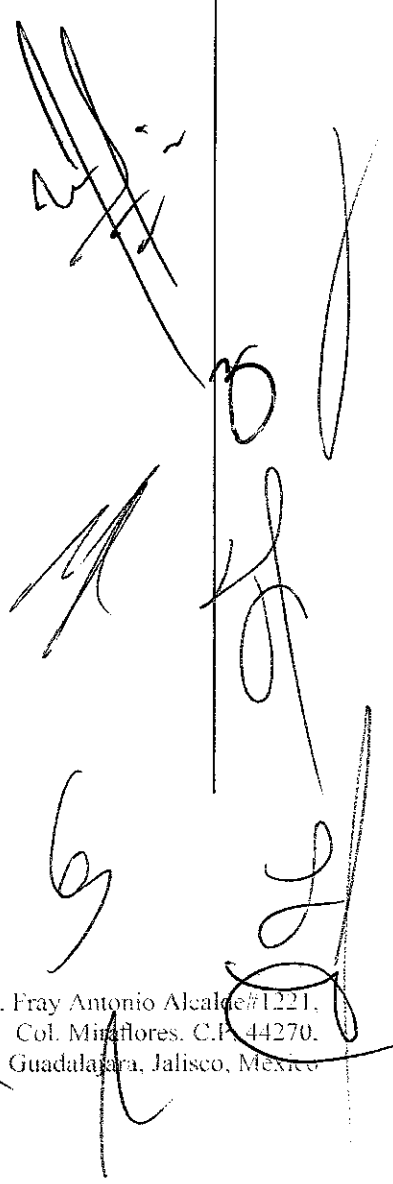
[Handwritten signatures and initials]

Av. Fray Antonio Alcalde #1221,
 Col. Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México





Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco


<p>12 meses y acreditarse mediante el comprobante de pago correspondiente. Este seguro será contratado por los proveedores y/o por el Poder Ejecutivo del Gobierno a través de la Secretaría de Hacienda Pública.</p>	
<p>Se determinará precio especial para el servicio de comida en los comedores de administrativos, el cual tendrá un valor de 50% del precio unitario por porción.</p>	<p>Si cumple</p>
<p>EL PARTICIPANTE. Deberá acreditar que cuenta con las siguientes Certificaciones vigentes, por lo que deberá presentar dentro de su propuesta; original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo de lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de Calidad. 2.-NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental. 3.-NMX-F-CC-22002-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos. 4.-ISO 28000:2007 Gestión de seguridad para la cadena de suministro. 5.-NMX-SAST-45001-IMNC-2018/ISO 45001:2018 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 6.- HACCP Basado en CODEX ALIMENTARIUS Codex Alimentarius CAC-RCPI-1969. Rev.4-2003 Sistema de Análisis y puntos críticos de control. <p>Correspondientes a sus instalaciones operativas, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación , A.C. (EMA), como Organismo de Certificación de Sistemas de Calidad Ambiental, inocuidad de Alimentos, Seguridad y Salud en Trabajo y Cadena de Suministro; el alcance de los Certificados deberá ser de; diseño de menús, comercialización, procesamiento, envasado, almacenamiento, comisariato y distribución de alimentos preparados para el consumo humano para</p>	<p>Si cumple</p> 

AAGS



Av. Fray Antonio Alcalde #1221,
 Col. Miraflores. C.P. 44270.
 Guadalajara, Jalisco, Mexico

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco

<p>comedores industriales y exportación. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante el EMA. (Entidad Mexicana de Acreditación A.C.) del organismo certificador.</p>	
<p>Entregables</p> <ul style="list-style-type: none">• El proveedor adjudicado deberá de observar todas las recomendaciones que se realicen de manera escrita por parte de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social, en materia de variación, modificación del servicio, atendiendo a la Norma Oficial Mexicana (NOM-251-SSA1-2009) O cualquier otro Órgano de Regulación Alimenticia.• El proveedor adjudicado deberá establecer y mantener actualizados los mecanismos de control para garantizar ingresos de mercancías, inventarios, instrumentos de medición, etc., disposición permanente de la Dirección General de Prevención y Reinserción Social.• El proveedor adjudicado deberá de presentar un Manual de Procedimientos de Operación Normal y de Contingencias en los 30 días siguientes a la fecha de contrato, donde detalle técnicas de recepción de materia prima, así como la medición que garantice la utilización adecuada de los recursos en operación y distribución de los alimentos, de acuerdo con dietas contratadas, técnicas de conservación y almacenamiento, sistema de rotación y utilización de materia prima.• El Gobierno de Jalisco proporcionará los servicios de energía eléctrica, agua potable y gas necesarios para la operación de servicio.• El proveedor adjudicado deberá de acreditar mediante carta de poder simple a un titular u operativo, así como un sustituto en ausencia del titular que resuelva problemas inmediatos y toma de decisiones, mismo que deberá estar localizable las 24 horas para cualquier emergencia que se presente en el Centro Penitenciario y tener una reacción para una reparación del equipo de dos horas máximo posteriores al requerimiento del servicio por la Coordinación de Alimentos por correo oficial que se requiere al respecto a la Comisaría de Sentenciados y/o Comisaría de Prisión Preventiva.	<p>SÍ CUMPLE</p> 

Resolutivo: El proveedor Vite Cuisine S.A. de C.V., es solvente técnicamente.

AGS

Fallo de Adjudicación
Licitación Pública Local LPL 183/2024
“CONTRATACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA ELABORACIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A CENTROS MAYORES”
Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del
Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco
Anexo 3
Evaluación Económica.

PARTIDA	U.M	DESCRIPCIÓN	GANADOR	PREGIO UNITARIO
1	Servicio	Servicios de suministro elaboración y distribución de alimentos para personal administrativo de la comisaría, prisión preventiva, comisaría de sentenciados, comisaría femenil, cuartel, reclusorio metropolitano	Vite Cuisine, S.A. de C.V.	\$37.19
2	Servicio	Servicios de suministro, elaboración y distribución de alimentos para custodios y ppl de la comisaría de prisión preventiva, comisaría de sentenciados, comisaría de reinserción femenil, cuartel y reclusorio metropolitano.	Vite Cuisine, S.A. de C.V.	\$74.38
3	Servicio	Servicios de suministro elaboración y distribución de alimentos para administrativos del COCYDEJ y CAIJE.	Vite Cuisine, S.A. de C.V.	\$37.19
4	Servicio	Servicios de suministro elaboración y distribución de alimentos para custodios y ppl del COCYDEJ y CAIJE.	Vite Cuisine, S.A. de C.V.	\$74.38

Resolución 1: Los precios ofertados por el único licitante cumplen con los parámetros económicos establecidos por el artículo 71 de “LA LEY”, en relación con el precio promedio establecido en el estudio de mercado.

Resolución 2: Al ser la propuesta económica de Vite Cuisine, S.A. de C.V., la única propuesta solvente económicamente; deviene evidente que la misma es la propuesta más barata, por lo que deberá de ser adjudicada según el criterio de evaluación binario.

AAEI