

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD DE MÉXICO. A ____ DE _____ DE 2025.

ANEXO I

| PARTIDA | CONCEPTO | PRESUPUESTO MÍNIMO (IVA INCLUIDO) | PRESUPUESTO MÁXIMO (IVA INCLUIDO) |
|---------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | “ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA” | \$1,000.00 | \$71,148,065.78 |
| 2 | “ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE” | \$1,000.00 | \$84,878,394.26 |

| NÚMERO DE PARTIDA | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA |
|-------------------|--|-----------------|--------------------|
| 1 | “ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA” | 1 RACIÓN | 1,663,624 RACIONES |

Las empresas participantes deberán presentar y satisfacer todos y cada uno de los siguientes requisitos técnicos:

A) DOCUMENTACIÓN

Las empresas participantes deberán manifestar por escrito en papel membretado de la empresa, firmado por el representante legal o quien tenga facultad para ello (uno por cada numeral), bajo protesta de decir verdad que:

- Los bienes objeto de este procedimiento, se prepararán en su totalidad en **las instalaciones propias o arrendadas** de la empresa participante y tendrán las características que se precisan en el **Anexo Técnico I-B**, debiendo de empaquetarse en forma apropiada e higiénica tal como lo señala el **Anexo Técnico I-D**; de manera que se facilite su transporte y manejo, sin afectar su calidad.
- Las raciones secas objeto de este proceso, deberán transportarse en vehículos limpios, en buen estado, y que cuenten con equipo de refrigeración, para mantener la temperatura adecuada de las raciones, su composición y propiedades organolépticas, entregándose diariamente en buen estado y en condiciones óptimas de higiene, en los lugares y horarios de acuerdo con lo señalado en el **Anexo Técnico I-E** de este documento, haciéndose responsable del transporte y medidas de protección.
- Los menús de las raciones, que se especifican en el **Anexo Técnico I-B**, se deberán respetar estrictamente; iniciando con el menú 1 el día 1° de cada mes, continuando con el menú 2 el día 2 y así sucesivamente hasta el menú 31. La Dirección de Abastecimiento y Servicios, previa notificación podrá modificar los menús de acuerdo a sus necesidades.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

4. Las raciones secas se deberán preparar con productos de primera calidad y marcas líderes en el mercado, que cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas aplicables, en **instalaciones propias o arrendadas** y por personal que cumpla con las más estrictas reglas de higiene establecidas por la Secretaría de Salud.
5. Conforme al **Anexo Técnico I-D**, el plato principal deberá estar empacado en atmósfera modificada, con excepción cuando se trate de un alimento enlatado.
6. Acepta que el número de raciones solicitadas diariamente de manera ordinaria (desayunos, comidas y cenas), será comunicado por escrito o medios electrónicos con 48 horas de anticipación, por la Dirección de Abastecimiento y Servicios o en su caso por la Jefatura de la Unidad Departamental de Alimentación y podrá modificarse previa notificación de las mismas.
7. Acepta elaborar y entregar pedidos extraordinarios de acuerdo al número de raciones requeridas por la Dirección de Abastecimiento y Servicios, previa notificación por escrito o medios electrónicos y contar con la capacidad de respuesta inmediata posterior a dicha notificación (máximo 3 horas), en el horario y lugar que se le indique.
8. El periodo mínimo de garantía de caducidad de las raciones secas que se requiere a partir de la hora de entrega es de 48 horas a temperatura ambiente.
9. Las raciones secas que no cumplan con el periodo de garantía, que presenten vicios ocultos, defectos de fabricación o empaque, o no cumplan con las especificaciones solicitadas, deberán ser restituidas en un plazo no mayor de dos horas, y de incurrirse en un nuevo incumplimiento, se aplicarán las sanciones respectivas.
10. El horario de entrega del suministro de raciones secas, será diariamente en el horario de 3:00 p.m. a 07:00 p.m. del día que se solicite, en los lugares estipulados en el **Anexo Técnico I-E**.
11. La calidad de las materias primas, así como las cantidades del producto terminado deberán apegarse a los gramajes y especificaciones técnicas de los productos solicitados de acuerdo al **Anexo Técnico I-B**; lo cual será supervisado por personal autorizado de la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
12. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a los insumos utilizados en la elaboración de las raciones secas, por un laboratorio de ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en rama de alimentos, cuando lo requiera la Dirección de Abastecimiento y Servicios, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Abastecimiento y Servicios (únicamente cuando exista riesgo de contaminación), el costo será por cuenta de la empresa adjudicada, las empresas participantes deberán presentar al menos 10 exámenes microbiológicos de insumos, que se encuentren relacionados con los indicados en el **Anexo Técnico I-B**, realizados dentro de los últimos seis meses anteriores a la presente licitación y anexar copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

13. Se compromete, en caso de resultar adjudicado, a realizar exámenes de laboratorio (exudado faríngeo, coproparasitológico en serie de tres, química sanguínea (doce elementos), cultivo de manos y uñas y lecho ungueal) al personal manipulador de alimentos a los 15 días naturales posteriores al inicio del contrato y cada seis meses por un laboratorio clínico acreditado por la E.M.A., y el costo será con cargo a la empresa adjudicada. Los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
14. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a las superficies inertes (mesas, tablas y utensilios) de sus instalaciones donde elabora las raciones secas, por un laboratorio de ensayo acreditado por la E.M.A. en la rama de alimentos, cuando lo requiera la Dirección de Abastecimiento y Servicios, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Abastecimiento y Servicios y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, las empresas participantes deberán presentar 5 exámenes realizados dentro de los últimos seis meses anteriores a la de fecha de presentación de las propuestas de la presente licitación y anexar copia simple de la acreditación del laboratorio.
15. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos (coliformes totales y fecales) y fisicoquímicos (cloro residual libre) de agua de llave, agua de cisterna y agua de filtro de sus instalaciones, a fin de garantizar la higiene de los insumos alimenticios, por un laboratorio de ensayo acreditado por la E.M.A. en la rama de alimentos, cuando lo requiera la Dirección de Abastecimiento y Servicios, el costo será por cuenta del licitante adjudicado. La empresa participante deberá presentar dichos exámenes microbiológicos con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación de las propuestas y anexar copia simple de la acreditación del laboratorio.
16. Realizará fumigación a sus instalaciones y equipo de transporte donde elabore y transporte la ración seca, ésta se llevará a cabo por lo menos una vez al mes.
17. Acepta que, una vez adjudicado el contrato, la Dependencia realice análisis de la presencia de oxígeno residual en el empaque de atmósfera modificada, el cual no excederá el 2.4%. En el caso de que se rebase este porcentaje serán devueltas el total de las raciones suministradas, obligándose a su reposición total en un plazo máximo de 2 horas, dichas raciones serán analizadas y de persistir un porcentaje mayor de oxígeno al señalado, se aplicará la sanción correspondiente.
18. Acepta que, una vez adjudicado el contrato, el proveedor deberá conservar en refrigeración, en sus instalaciones, dos muestras testigo del producto empacado de cada tercio, por un periodo de 72 horas, para comprobación en caso de presuntas contingencias.
19. Acepta que, una vez adjudicado el contrato, la Dirección de Abastecimiento y Servicios, en caso de considerarlo pertinente llevará a cabo una supervisión en la planta de la empresa en la Ciudad de México o área conurbana, para validar la calidad, higiene y cantidad de raciones a elaborar, durante la preparación e integración de las raciones secas, la supervisión será por personal de la Dirección de Abastecimiento y Servicios.

B) DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Página 3 de 79

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Las empresas participantes deberán presentar la comprobación de su capacidad en la especialidad:

1. En caso de que en el plato principal de la ración seca sea necesario utilizar insumos cárnicos (res, cerdo y pollo) y embutidos, éstos deberán ser de origen Tipo Inspección Federal (TIF), esto es que, la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). Las empresas participantes deberán presentar copia simple del certificado TIF del rastro o establecimiento de origen de la materia prima, así como, comprobar que adquiere los insumos cárnicos (res, cerdo y pollo) y sus derivados en dicho rastro o establecimiento. Presentar facturas que correspondan a los últimos seis meses (una por mes) previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, expedidas por sus proveedores TIF que acrediten en el presente proceso de contratación, a favor de la empresa participante en donde demuestre la adquisición de estos productos.

Además, deberá presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo, los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol, realizados a los cárnicos de res, cerdo y pollo, procedentes del establecimiento TIF que le suministrará dichos cárnicos durante la vigencia del contrato, y en los cuales se indique que se encuentran libres de dicha sustancia, presentando como mínimo un análisis por tipo de carne, estar expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF que lo respalda en el presente procedimiento de licitación; realizados por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de sanidad agropecuaria, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones de la presente licitación.

2. Deberá presentar los siguientes análisis clínicos (mínimo a 24 empleados manipuladores de alimentos): exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, coprocultivo, cultivo de manos y uñas y lecho ungueal, con una antigüedad máxima de 6 meses a la presentación de las propuestas, expedidos por un laboratorio clínico acreditado ante la E.M.A. e integrar pruebas del tratamiento seguido a los trabajadores que hayan presentado positividad. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio clínico incluyendo el anexo técnico de la misma.
3. Deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración del contenido caliente de las raciones secas, que cumpla con las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas, establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, debiendo presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la auditoría sanitaria realizada con base a esta norma por un laboratorio de ensayo acreditado ante la EMA en la rama de alimentos, con sus respectivos monitoreos ambientales. La empresa deberá presentar la auditoría sanitaria y monitoreos ambientales practicados dentro de los últimos tres meses previos a la fecha de publicación de la presente licitación.

Asimismo, las empresas participantes deberán contar con personal capacitado, presentando original o copia certificada y copia simple para cotejo, de mínimo 24 certificados de competencias laborales vigentes en el estándar de manejo higiénico de los alimentos, expedidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. Además, de dicho personal capacitado, deberá acreditar

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

adicionalmente que, por lo menos 18 personas cuentan con los certificados vigentes de competencias laborales en preparación de alimentos; 4 personas capacitadas en el estándar de almacenamiento de mercancías en establecimientos y 2 personas con certificaciones vigentes en Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas; expedidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

La documentación que se solicita en el presente numeral debe corresponder al personal que se acredita en el numeral 2.

El personal que se acredita en este apartado deberá mencionarse en los listados de las cédulas de determinación de cuotas, expedidos por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero-Patronales (SUA) del IMSS a nombre del licitante, correspondientes a los últimos dos meses al que se encuentre obligado, previo a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, presentando dentro de su propuesta técnica dicha documentación, acompañada de su respectivo pago.

4. Deberán acreditar su capacidad técnica comprobada, en la prestación de servicios similares en calidad y cantidad (6,000 raciones diarias como mínimo suministradas en un solo sitio), dentro de los años 2022 o 2023 o 2024, conforme a las condiciones que requiere la Dirección de Abastecimiento y Servicios, comprobando su capacidad con original o copia certificada para cotejo y copia simple, de por lo menos dos contratos (con vigencia mínima de seis meses), adjuntando por contrato dos facturas que indiquen la cantidad de raciones mencionada, acompañadas de copia simple de sus pagos correspondientes.
5. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la certificación vigente que acredite el cumplimiento de la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015 para la Igualdad Laboral y No Discriminación, expedida a nombre del participante por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) para el Programa de Productos en Igualdad Laboral y no Discriminación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
6. Presentar cuando menos 1 carta de satisfacción de la prestación del servicio, expedida por algún cliente al que le haya prestado o preste servicios de alimentación en 2022 o 2023 o 2024, donde se manifieste la conformidad del servicio y que éste se proporciona o ejecutó de forma eficaz y oportuna tanto operativamente como administrativamente. Presentar original o copia certificada y copia simple.
7. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la certificación vigente del Sistema de Gestión Antisoborno, expedida a nombre del participante de conformidad con la Norma ISO 37001:2016, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Antisoborno, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
8. Presentar de sus instalaciones el aviso de funcionamiento, el cual deberá estar relacionado con el suministro de alimentos, exhibir original o copia certificada para su cotejo y copia simple.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

9. Se deberá presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que indique que tiene conocimiento de lo previsto en los artículos 12 y 13 de la Ley Federal del Trabajo.
10. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la certificación vigente del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedida a nombre del participante de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, con un alcance relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
11. Deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de 1 (uno) certificado de Distintivo H vigente correspondiente a su cocina propia o arrendada, utilizada para la elaboración del contenido caliente de las raciones secas, otorgado por las Secretarías de Turismo y Salud, a través del cual se acredita el cumplimiento de las medidas de higiene, calidad y seguridad en la preparación de alimentos.

C) ESTIPULACIONES COMPLEMENTARIAS

1. Las empresas participantes deberán presentar 3 muestras de cada tercio (diferentes), en total 9, de los menús señalados en el **Anexo Técnico I-B**, que invariablemente el plato principal esté empacado en atmósfera modificada, cumpliendo con las características técnicas solicitadas por la Dependencia, la entrega de las muestras solicitadas se llevará a cabo el día del acto de presentación y apertura de propuestas, en el lugar y horario establecido en las presentes bases, y presentarse junto con el sobre de sus propuestas. Mismas que serán evaluadas, conforme a la metodología que se indica en el **Anexo Técnico I-F**.

D) INSTALACIONES Y EQUIPOS REQUERIDOS

Manifiestar por escrito en papel membretado de la empresa firmado por el representante legal o quien tenga facultad para ello, bajo protesta de decir verdad que, para garantizar el proceso adecuado de preparación y el buen estado de conservación de las raciones secas, se requiere que las empresas cuenten, como mínimo, con instalaciones y equipos con las siguientes características (anexar fotografías o documentos probatorios):

1. Cámara de refrigeración, con temperatura de 3 a 4 grados centígrados para la conservación de los alimentos no procesados que lo requieran, con la finalidad de que los proveedores tengan la capacidad de mantener y conservar sus insumos para un mínimo de tres días, previendo la necesidad ante cualquier contingencia que se presentara.
2. Áreas apropiadas e higiénicas para el almacenamiento de los demás insumos requeridos, dentro de las propias instalaciones, con la finalidad de que los proveedores tengan la capacidad de mantener y conservar sus insumos para un mínimo de tres días, previendo la necesidad ante cualquier contingencia que se presentara.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

3. Instalaciones higiénicas con control de temperatura y humedad relativa, para el área de proceso con condiciones de temperatura y humedad relativa adecuadas para la elaboración de las raciones secas, con el fin de conservar en óptimas condiciones e impedir el deterioro de los productos procesados, con la finalidad de que los proveedores tengan la capacidad de mantener y conservar sus insumos para un mínimo de tres días, previendo la necesidad ante cualquier contingencia que se presentara.
4. Contar con 3 vehículos equipados con unidad de refrigeración, presentando para tal efecto, en original o copia certificada para cotejo y copia simple, las facturas del parque vehicular modelo mínimo 2015 y equipo de refrigeración, así como de las tarjetas de circulación a nombre del licitante, o en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios independientes de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2025, los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos. Además, se deberán anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe el estado del vehículo y las placas con claridad.

Asimismo, se deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de las auditorías sanitarias de cada uno de los vehículos, con sus respectivos monitoreos ambientales a nombre de la empresa participante, realizados con base en la NOM-251-SSA1-2009, por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos. Dichas auditorías deben reflejar que el equipo de transporte cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y cuentan con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.

5. Las instalaciones y equipos requeridos deberán apegarse estrictamente a lo estipulado en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple de la auditoría sanitaria de las instalaciones que acredite en el presente proceso de licitación, realizada por un laboratorio de ensayo acreditado ante la EMA en la rama de alimentos, debiendo cumplir con el 100% de las medidas de higiene y sanidad establecidas en dicha Norma. La empresa licitante deberá presentar dicha auditoría practicada dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas. Anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
6. Que cuente con el equipo suficiente para producir en sus propias instalaciones el volumen total del plato principal que se le requiera.
7. Deberá contar con mezcladora de bióxido de carbono y nitrógeno para producir la mezcla MAPAX adecuada para el proceso de empaque que requiere la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
8. Contar al menos con un analizador de gases inertes, para la determinación de oxígeno residual de los productos empacados en Atmósfera Modificada (ATM), para garantizar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas.
9. Que cuente con una cadena en frío, desde el inicio del proceso de elaboración hasta su empaque final.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

10. Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México o área conurbana.
11. Contar con una cocina industrial equipada (estufones, marmitas, planchas, etc.) donde prepare los insumos calientes para la elaboración del plato principal de la ración seca, en sus propias instalaciones.
12. Presentar original para cotejo y copia simple del contrato o contratos y programa(s) correspondientes al año 2024-2025, del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación, correspondientes a su cocina propia o arrendada y parque vehicular que acredita en el presente proceso de licitación, así como, el higienizado de cisternas; adjuntando, las facturas de dichos servicios de por lo menos seis meses anteriores a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas (con una periodicidad mensual), así como, los comprobantes de los servicios realizados, donde se puedan observar los productos y métodos utilizados para proporcionar dichos servicios. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria (copia simple) de la compañía de fumigación.
13. La empresa adjudicada será la encargada de mantener el área donde se entrega y almacena la ración seca a una temperatura adecuada para la conservación en buen estado de los alimentos, y en caso de ser necesario se realizará la instalación de un sistema de refrigeración o enfriamiento, que garanticen la calidad organoléptica y microbiológica de las raciones.

E) VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA

El personal de la Dirección de Abastecimiento y Servicios, con la asistencia del Órgano Interno de Control y de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, podrá efectuar las visitas que juzgue necesarias a las instalaciones del participante adjudicado para el suministro de ración seca, las veces que lo considere necesario.

Nota: La omisión o presentación parcial o apócrifa de cualquiera de los requisitos técnicos solicitados en estos puntos será objeto de descalificación.

F) SANCIONES

La Dirección de Abastecimiento y Servicios, elaborará las actas y solicitará a la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, se apliquen las sanciones conforme a lo siguiente:

| No. | FALTA Y SANCIÓN |
|-----|--|
| 1 | En caso de no entregar las raciones el día solicitado. Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 3% correspondiente al monto de los servicios |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| No. | FALTA Y SANCIÓN |
|-----|---|
| | <p>(raciones) afectados del tercio respectivo.</p> <p>Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario.</p> |
| 2 | <p>En caso de no entregar las raciones ordinarias y extraordinarias en la hora solicitada</p> <p>Se penalizará sobre el 3% correspondiente al monto de los servicios (raciones) afectados del tercio respectivo.</p> |
| 3 | <p>En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas en el Anexo Técnico I-B y I-D, de manera injustificada.</p> <p>Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 3% correspondiente al monto del número de raciones que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario.</p> |
| 4 | <p>Por no cumplir con el gramaje estipulado en la minuta de manera injustificada.</p> <p>Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 3% correspondiente al monto del número de raciones que no cumplan con el gramaje requerido.</p> <p>Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario.</p> |
| 5 | <p>Por cambios injustificados a lo estipulado en la minuta por parte del proveedor sin previo aviso.</p> <p>Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 3% correspondiente al monto de los servicios (raciones) afectados del tercio respectivo.</p> <p>Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario.</p> |
| 6 | <p>En caso de encontrar objetos ajenos a los alimentos que conforman la ración seca de manera acreditable al proveedor.</p> <p>Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 3% correspondiente al monto de del número de raciones afectadas.</p> <p>Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario.</p> |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| No. | FALTA Y SANCIÓN |
|-----|--|
| 7 | <p>Por alimentos en mal estado.</p> <p>Se penalizará con el 3% correspondiente al monto de los servicios (raciones) afectados del tercio respectivo.</p> |
| 8 | <p>Por rebasar el límite de presencia de oxígeno del 2.4%, en el empaque del plato principal de las raciones.</p> <p>Se penalizará con el 3% correspondiente al monto de los servicios (raciones) afectados del tercio respectivo.</p> |
| 9 | <p>Por no llevar a cabo la entrega de las raciones secas con la adecuada cadena de frío</p> <p>Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 3% correspondiente al monto de los servicios (raciones) afectados del tercio respectivo.</p> <p>Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario.</p> |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO TÉCNICO I-B

Los 31 menús, invariablemente deben considerar servilleta, contenedor y bolsa pouche o contenedor termoformado para el empaque del plato principal en atmósfera modificada

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO 1 | 01_RS24 | CENA 4 |
|--|-----------------|------------------|---|
| D01 | | RS_D01 | E01 |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE 80 ML |
| CAMPECHANA PZA DE 30 GRS - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML |
| EMPANADA DE SALCHICHA A LA MEXICANA | | RS_EMSAM | CUERNITO DE JAMON C/QUESO MANCHEGO |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. |
| SALCHICHA DE 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 40 GRS. | PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 0.5 GRS. | JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | QUESO MANCHEGO - 1 KG. |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | | 0.5 GRS. | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. |
| | COMIDA 2 | | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. |
| C01 | | RS_C01 | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | |
| PALANQUETA - DE 25 A 30 GRAMOS | | 1 PZA. | |
| CHAPATA DE MILANESA DE RES | | RS_CHAMIR | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 20 GRS. | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 10 ML. | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | 1 GRS. | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | | 0.1 GRS. | |
| PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS. | | 10 GRS. | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 10 GRS. | |
| BISTECK DE RES DIEZMILLO PZA. 120 GRS. 1a. CALIDAD - 1 KG. | | 70 GRS. | |
| PAN TIPO CHAPATA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | |
| QUESO OAXACA - 1 KG. | | 30 GRS. | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú

Página 1 de 31
02_RS24

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO 1 | 02_RS24 | CENA 4 |
|---|------------|---------------|----------------------------------|
| D02 | | RS_D02 | E02 |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 |

Página 11 de 79

Arcos de Belén 79, Piso 4, Centro,
Cauhtémoc, 06070, Ciudad de México
T. 55 5242 5100 ext. 7893



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| | | | |
|---|-------------------|---|---------|
| MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL TELERA DE PIERNA AL HORNO | 1 PZA. | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML EMPANADA DE ELOTE C/QUESO | 1 PIEZ |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | 20 GRS. | ELOTE DORADO DRENADO - LATA DE EPAZOTE FRESCO - 1 KG. | 20 GRS. |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | 20 GRS. | EPAZOTE FRESCO - 1 KG. | 2 GRS. |
| PIERNA HORNEADA DE CERDO PIEZA DE 40 GRS. - 1 KG. | 80 GRS. | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 5 GRS. |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. QUESO OAXACA - 1 KG. | 1 PZA. 30 GRS. | PIMIENTO MORRON VERDE - 1 KG. | 10 GRS. |
| | | QUESO OAXACA - 1 KG. | 25 GRS. |
| | | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | 10 GRS. |
| | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 PZA. |
| COMIDA 2 | | | |
| C02 | | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | 1 PIEZ | | |
| TARUGO AZUCARADO PZA DE 25 A 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | 1 PZA. | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | |
| HOJALDRA DE POLLO C/MOLE | | | |
| CHILE ANCHO DE 1a. - A GRANEL | 0.5 GRS. | | |
| CHOCOLATE EN TABLILLA - PAQUETE DE 540 GRS. | 2 GRS. | | |
| PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1 | 60 GRS. | | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | 0.5 GRS. | | |
| CHILE PASILLA DE 1a. - A GRANEL | 2 GRS. | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | 1 ML. | | |
| MOLE POBLANO EN PASTA - 1 KG. | 10 GRS. | | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | 1 GRS. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 3 GRS. | | |
| PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE 60 GR | 1 PZA. | | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO 1 | 03_RS24 | SANDWICH DE PASTEL DE POLLO | C/QUESO PANELA |
|---|-------------------|------------------|------------------------------------|----------------|
| | <u>RS_SAPAPQP</u> | | | |
| <u>D03</u> | | <u>RS_D03</u> | | |
| LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | 10 GRS. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD - | 30 GRS. |
| ALEGRIA - PZA. DE 25 A 30 GRS. | | 1 PZA. | QUESO PANELA - 1 KG. | 20 GRS. |
| | | | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - | 10 GRS. |
| | | | LATA DE 800 GRS. | |
| <u>ROLLO DE SALCHICHA C/QUESO OAXACA</u> | | <u>RS_ROSAQO</u> | | |
| SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD | | 40 GRS. | PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24 | 2 REBA |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 1 GRS. | REBANADAS | |
| QUESO OAXACA - 1 KG. | | 20 GRS. | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | |
| CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE | | 0.5 GRS. | | |
| | <u>COMIDA 2</u> | | | |
| <u>C03</u> | | <u>RS_C03</u> | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | |
| CACAHUATE ENCHILADO - BOLSA DE 35 A 40 GRS. | | 1 PZA. | | |
| <u>BOLLO DE ENSALADA DE ATUN</u> | | <u>RS_BOENA1</u> | | |
| ATUN EN AGUA (DRENADO) - LATA DE | | 40 GRS. | | |
| CHICHARO FRESCO - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS | | 1 PZA. | | |
| PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | | 30 GRS. | | |
| ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | | 20 GRS. | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | | |
| | <u>CENA 4</u> | | | |
| <u>E03</u> | | <u>RS_E03</u> | | |
| CERÉAL MIXTO PZA DE 30 GRS. - | | 1 PZA. | | |
| DULCE ARTESANAL | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML | | 1 PIEZ | | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | 04_RS24 | BISQUET C/MERMELADA DE FRESA | C/MANTEQUILLA |
|---|------------------|--|---------------|
| DESAYUNO 1 | | | |
| RS_BIMEFM | | | |
| D04 | RS_D04 | PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60 | 1 PZA. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | MANTEQUILLA INDIVIDUAL - PZA DE 10 GR | 1 PZA. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ | MERMELADA EN SOBRE (FRESA) - PZA DE 10 GRS. | 1 PZA. |
| MACARRON - PZA DE 30 GRS. | 1 PZA. | | |
| TORTA DE HUEVO C/JAMON | RS_TOHUJ1 | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | 10 GRS. | 17RS19-gr1 1501-31 | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | 3 ML. | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | 1 PZA. | | |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | 30 GRS. | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 10 GRS. | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | 10 GRS. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 5 GRS. | | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | 90 GRS. | | |
| COMIDA 2 | | | |
| C04 | RS_C04 | | |
| BARRA DE COCO - PZA. DE 50 GRS. | 1 PZA | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | 1 PIEZ | | |
| EMPANADA DE TINGA DE RES | RS_EMTIR | | |
| CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE | 3 GRS. | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 PZA. | | |
| FALDA DE RES 1era. CALIDAD - 1 KG. | 50 GRS. | | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 20 GRS. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 10 GRS. | | |
| CENA 4 | | | |
| E04 | RS_E04 | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | |
| YOGHURT CREMOSO - 125 GRS. | 1 PZA. | | |

Página 4 de 31



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| | | | | |
|---|------------------|------------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| MINUTAS RACION SECA | | 06_RS24 | | |
| | DESAYUNO1 | ROLLO DE MERMELADA DE FRESA | | RS_ROMEF |
| D06 | | RS_D06 | MERMELADA DE FRESA - FRASCO DE | 40 GRS. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 PZA. |
| ATE DE SABORES - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO | | RS_SEFRCH | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | |
| CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 30 GRS. | | |
| QUESO BLANCO - 1 KG. | | 25 GRS. | | |
| PAN TIPO SEMITA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | | |
| | COMIDA 2 | | | |
| C06 | | RS_C06 | | |
| REFresco DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | |
| TARUGO ENCHILADO - PZA DE 25 A | | 1 PZA. | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| NUDO DE ENSALADA C/POLLO PAPRIKA | | RS_NUENCH | | |
| PECHUGA DE POLLO PAPRIKA | | 1 | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 40 GRS. | | |
| CHICHARO FRESCO - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | | 20 GRS. | | |
| PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS. | | 10 GRS. | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 1 PZA. | | |
| | CENA 4 | 3 ML. | | |
| E06 | | RS_E06 | | |
| LECHE PASTEURIZADA O ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL -200 – 250 ML | | 1 PZA. | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| PEPITORIA - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 07_RS24 | EMPANADA VEGETARIANA | | RS_EMVE |
|---|------------|-----------------|--|--|---------|
| D07 | DESAYUNO 1 | RS_D07 | CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) - LATA DE 380 GRS. | | 30 GRS. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | ELOTE DORADO - LATA DE 400 GRS. | | 20 GRS. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | PIMIENTO MORRON VERDE - 1 KG. | | 10 GRS. |
| CHOCOHOJUELA PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. |
| BAGUETTE DE SALCHICHA C/FRIJOL | | RS_BASAF | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | <p>Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección 17RS19-gr1 1501-31 * Fruta de temporada variada, compatible al menú</p> | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 60 GRS. | | | |
| | | 10 GRS. | | | |
| C07 | COMIDA 2 | RS_C07 | | | |
| MALVAVISCO MINIATURA - BOLSA DE 20 – 30 GR | | 1 PZA. | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | | |
| HAMBURGUESA C/QUESO AMARILLO | | RS_HAQUA | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | |
| PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS, PZA DE 60 GR | | 1 PZA. | | | |
| CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA - PZA DE 50 GRS (CRUDA). | | 1 PZA. | | | |
| QUESO AMARILLO - 1 KG. | | 15 GRS. | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 o 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| E07 | CENA 4 | RS_E07 | | | |
| GALLETA - PZA DE 30 O 40 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. | | | |

Página 7 de 31



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 09_RS24 | | CENA 4 | |
|---|--|-------------------|---|--|--------------------|
| DESAYUNO 1 | | <u>RS_D09</u> | <u>E09</u> | <u>RS_E09</u> | |
| <u>D09</u> | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZA |
| GALLETA RELLENA DE MALVAVISCO | | 1 PZA. | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. |
| CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA. DE 10 – 12 GR | | | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | MOSTACHON - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. |
| <u>SANDWICH DE PAN INTEGRAL</u> | | <u>RS_SAPAIPP</u> | <u>ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO</u> | | <u>RS_ROPACH</u> |
| <u>C/PASTEL DE POLLO</u> | | | QUESO OAXACA - 1 KG. | | 25 GRS. |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | 20 GRS. | SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | 1 GRS. |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 3 ML. |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - | | 10 GRS. | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. |
| LATA DE 800 GRS. | | | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 | | 10 GRS. | CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 30 GRS. |
| ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. |
| PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD - | | 30 GRS. | PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A | | 50 GRS. |
| PAN INTEGRAL - PQTE. C/24 | | 2 REBA | 200 GRS. PZA. - 1 KG. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | |
| | COMIDAnutriólogos dependientes de la Dirección | | | Los menús son elaborados por los | |
| <u>C09</u> | | <u>RS_C09</u> | | | 17RS19-gr1 1501-31 |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE | | 1 PIEZ | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| CAMOTE POBLANO DE 30 GRS. - | | 1 PZA. | | | |
| DULCE ARTESANAL | | | | | |
| <u>EMPANADA DE PICADILLO NAVIDEÑO</u> | | <u>RS_EMPIN</u> | | | |
| PASA SIN SEMILLA - A GRANEL | | 2 GRS. | | | |
| HIERBA DE OLOR A GRANEL - 1 KG. | | 0.1 GRS. | | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| CARNE MOLIDA DE RES CONTENIDO | | 50 GRS. | | | |
| 90% CARNE, 10% GRASA 1era. | | | | | |
| CAMOTE CRISTALIZADO - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| NUEZ DE NOGAL SIN CASCARA - | | 2 GRS. | | | |
| EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG | | | | | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 10_RS24 | | RS_EMARL | |
|--|-------------------|--------------------|--|----------|---------|
| D10 | DESAYUNO 1 | RS_D10 | EMPANADA DE ARROZ C/LECHE | | |
| ALEGRIA - PZA. DE 25 A 30 GRS. | | 1 PZA. | LECHE ULTRAPASTEURIZADA 90 PTS. PROFECO - 1 LT. | | 30 ML. |
| LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | CANELA EN RAMA - A GRANEL | | 1 GRS. |
| CUERNITO DE JAMON DE PAVO C/QUESO PANELA | | RS_CUJAPQP | PASA SIN SEMILLA - A GRANEL | | 2 GRS. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | ARROZ ENTERO DE 1a. - EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG | | 20 GRS. |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | LECHE CONDENSADA - LATA DE 397 | | 50 ML. |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | LECHE EVAPORADA - LATA DE 410 ML. | | 10 ML. |
| PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| QUESO PANELA - 1 KG. | | 20 GRS. | | | |
| JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS. RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 30 GRS. 10 GRS. | | | |
| | | | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | | |
| | | | 17RS19-gr1 1501-31 | | |
| | | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | | |
| C10 | COMIDA 2 | RS_C10 | | | |
| MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| BAGUETTE C/SALCHICHA A LA MEXICANA | | RS_BASAM | | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | | | |
| PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| SALCHICHA DE PAVO DE 1era. | | 60 GRS. | | | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | | 0.5 GRS. | | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 1 ML. | | | |
| E10 | CENA 4 | RS_E10 | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | | |
| COCADA VELADORA - PZA. DE 30 GRS. | | 1 PZA | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |

Página 10 de 31



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

MINUTAS RACION SECA

11_RS24

DESAYUNO1

EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO

RS_EMCHAQ

D11

RS_D11

SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.

1 GRS.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

3 ML.

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML

1 PIEZ

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

10 GRS.

GOMITA AZUCARDA - BOLSA DE 30

1 PZA.

CHILE SERRANO - 1 KG.

5 GRS.

TORTA DE OMELETE DE QUESO

RS_TOOMQM

EPAZOTE FRESCO - 1 KG.

1 GRS.

MANCHEGO

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

10 GRS.

QUESO OAXACA - 1 KG.

40 GRS.

PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5

10 GRS.

CHAMPIÑONES REBANADOS

50 GRS.

6 5 X 5 PZA. - 1 KG.

ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

3 ML.

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

20 GRS.

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -

10 GRS.

LATA DE 800 GRS.

HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.

90 GRS.

QUESO MANCHEGO - 1 KG.

20 GRS.

COMIDA 2

C11

RS_C11

MUEGANO PZA. DE 40 GRS - PZA. DE

1 PZA.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE

1 PIEZ

355 ML. - CAJA C/24 LATAS

NUDO DE ENSALADA DE POLLO

RS_NUENP

CHICHARO FRESCO - 1 KG.

10 GRS.

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A

20 GRS.

200 GRS. PZA. - 1 KG.

ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.

20 GRS.

PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

ADEREZO - 1 KG

10 GRS.

MUSLO PZA. DE 125 GRS. - 1 KG.

70 GRS.

CENA 4

E11

RS_E11

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML

1 PIEZ

MAZAPAN C/CHISPA DE CHOCOLATE

1 PZA.

PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL

Página 11 de 31

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 12_RS24 | | RS_BOENA1 | |
|---|-----------------|---------------------------|------|--|---------|
| DESAYUNO1 | | BOLLO DE ENSALADA DE ATUN | | | |
| <u>D12</u> | | <u>RS_D12</u> | | | |
| BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML | | 1 | PIEZ | PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | 30 GRS. |
| BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE - 80 ML | | 1 | PZA. | PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS | 1 PZA. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 | PZA. | ATUN EN AGUA (DRENADO) - LATA DE ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | 40 GRS. |
| <u>SANDWICH DE JAMON DE PIERNA C/QUESO MANCHEGO</u> | | | | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | 20 GRS. |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 | GRS. | CHICHARO FRESCO - 1 KG. | 10 GRS. |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | 20 | GRS. | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 | GRS. | | |
| PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24 REBANADAS | | 2 | REBA | | |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | | 30 | GRS. | | |
| | | | | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección 17RS19-gr1 1501-31 | |
| | | | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| | COMIDA 2 | | | | |
| <u>C12</u> | | <u>RS_C12</u> | | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 | PIEZ | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 | PZA. | | |
| OBLEA - PZA DE 30 GRS. | | 1 | PZA. | | |
| <u>TORTA DE BISTECK A LA MEXICANA</u> | | <u>RS_TOBIM</u> | | | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 | PZA. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 | GRS. | | |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | | 0.5 | GRS. | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 1 | ML. | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 | GRS. | | |
| BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120 | | 60 | GRS. | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 | GRS. | | |
| | CENA 4 | | | | |
| <u>E12</u> | | <u>RS_E12</u> | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 | PZA. | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 | PIEZ | | |
| BOLITA DE TAMARINDO - PZA DE 30 | | 1 | PZA. | | |

Página 12 de 31



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| | | | | | | | |
|---|--|------------------|--|--|--|----------------|--|
| MINUTAS RACION SECA | | 13_RS24 | | ROLLO DE CAJETA | | RS_ROCA | |
| DESAYUNO 1 | | RS_D13 | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | |
| D13 | | 1 PZA. | | CAJETA - FRASCO DE 640 GRS. | | 40 GRS. | |
| CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS. | | 1 PZA. | | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | 17RS19-gr1 1501-31 | | | |
| HOJALDRA DE JAMON C/QUESO | | RS_HOJAQ1 | | | | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 | | 10 GRS. | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | | | |
| 6 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | | | | | | |
| PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE 60 GR | | 1 PZA. | | | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - | | 10 GRS. | | | | | |
| LATA DE 800 GRS. | | | | | | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | | | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | | | |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA | | 30 GRS. | | | | | |
| ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | | | | | | | |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | 20 GRS. | | | | | |
| COMIDA 2 | | RS_C13 | | | | | |
| C13 | | 1 PIEZ | | | | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE | | | | | | | |
| 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | | | | | | |
| PALANQUETA - DE 25 A 30 GRAMOS | | 1 PZA. | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | | | |
| SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO | | RS_SEFRCH | | | | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | | | | | |
| PAN TIPO SEMITA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | | | |
| QUESO BLANCO - 1 KG. | | 25 GRS. | | | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - | | 10 GRS. | | | | | |
| LATA DE 800 GRS. | | | | | | | |
| CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 30 GRS. | | | | | |
| CENA 4 | | RS_E13 | | | | | |
| E13 | | 1 PZA. | | | | | |
| LECHE PASTEURIZADA O | | | | | | | |
| ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL - 200 – 250 ML | | | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | | | |
| CERÉAL MIXTO PZA DE 30 GRS. - | | 1 PZA. | | | | | |
| DULCE ARTESANAL | | | | | | | |

Página 13 de 31





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 14_RS24 | | RS_RORAQ | |
|--|-----------------|------------------------|------------------------------------|--|------|
| DESAYUNO1 | | ROLLO DE RAJAS C/QUESO | | | |
| D14 | | RS_D14 | | | |
| BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML | | 1 PIEZ | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 10 | GRS. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | QUESO OAXACA - 1 KG. | 30 | GRS. |
| BARRA DE COCO - PZA. DE 50 GRS. | | 1 PZA | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 | PZA. |
| | | | CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG. | 30 | GRS. |
| EMPANADA DE SALCHICHA A LA MEXICANA | | RS_EMSAM | | Los menús son elaborados por los | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 0.5 GRS. | | nutriólogos dependientes de la Dirección | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | | 17RS19-gr1 1501-31 | |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | | 0.5 GRS. | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| SALCHICHA DE 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 40 GRS. | | | |
| | COMIDA 2 | | | | |
| C14 | | RS_C14 | | | |
| CAMPECHANA PZA DE 30 GRS - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | | | |
| REFresco DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| HAMBURGUESA C/QUESO MANCHEGO | | RS_HAQUM1 | | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS, PZA DE 60 GR | | 1 PZA. | | | |
| CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA - PZA DE 50 GRS. (CRUDA) | | 1 PZA. | | | |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | 15 GRS. | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | |
| | CENA 4 | | | | |
| E14 | | RS_E14 | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A | | 1 PZA. | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | | |

Página 14 de 31





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 15_RS24 | | CENA 4 | |
|--|-----------------|-----------------|---|---------------|------------------|
| DESAYUNO 1 | | <u>RS_D15</u> | <u>E15</u> | <u>RS_E15</u> | |
| <u>D15</u> | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. |
| GALLETA - PZA DE 30 O 40 GRS. | | 1 PZA. | MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. |
| <u>NUDO DE MORTADELA EMPANIZADA</u> | | <u>RS_NUMOE</u> | <u>BISQUET C/MERMELADA DE FRESA C/MANTEQUILLA</u> | | <u>RS_BIMEFM</u> |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 5 GRS. | MANTEQUILLA INDIVIDUAL - PZA DE 10 GR | | 1 PZA. |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 15 ML. | PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60 | | 1 PZA. |
| PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A | | 0.1 GRS. | MERMELADA EN SOBRE (FRESA) - PZA DE 10 GRS. | | 1 PZA. |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | | 0.1 GRS. | | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 10 GRS. | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS. | | 10 GRS. | | | |
| HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| MORTADELA DE 1era. CALIDAD REBANADA DE 30 GRS. - 1 KG. | | 60 GRS. | | | |
| QUESO OAXACA - 1 KG. | | 20 GRS. | | | |
| | COMIDA 2 | | | | |
| <u>C15</u> | | <u>RS_C15</u> | | | |
| REFresco DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| PEPITORIA - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| <u>EMPANADA DE TINGA DE RES</u> | | <u>RS_EMTIR</u> | | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| FALDA DE RES 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 50 GRS. | | | |
| CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE | | 3 GRS. | | | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | | | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú

Página 15 de 31



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 16_RS24 | | CENA 4 | |
|--|-----------------|-----------------|--|----------------|---------|
| DESAYUNO 1 | | <u>RS_D16</u> | <u>E16</u> | <u>RS_E16</u> | |
| <u>D16</u> | | | | | |
| VOLCÁNICA PZA DE 30 GRs. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | COCADA AL HORNO PZA. DE 30 GRs. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. |
| <u>ROLLO DE RAJAS C/HUEVO</u> | | <u>RS_RORAH</u> | <u>EMPANADA VEGETARIANA</u> | <u>RS_EMVE</u> | |
| CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG. | | 30 GRs. | PIMIENTO MORRON VERDE - 1 KG. | | 10 GRs. |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 3 ML. | ELOTE DORADO - LATA DE 400 GRs. | | 20 GRs. |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 60 GRs. | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG. | | 5 GRs. |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs. | | 1 PZA. | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs. | | 1 PZA. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG. | | 10 GRs. | CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) - LATA DE 380 GRs. | | 30 GRs. |
| | <u>COMIDA 2</u> | <u>RS_C16</u> | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | | |
| <u>C16</u> | | | 17RS19-gr1 1501-31 | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | | |
| GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA DE 10.5 GRs. - 12 GR | | 1 PZA. | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| <u>TORTA DE POLLO A LA JARDINERA</u> | | <u>RS_TOPOJ</u> | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG. | | 3 GRs. | | | |
| MUSLO PZA. DE 125 GRs. - 1 KG. | | 70 GRs. | | | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | | 0.1 GRs. | | | |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | | 0.5 GRs. | | | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | 0.5 GRs. | | | |
| CHICHARO FRESCO - 1 KG. | | 10 GRs. | | | |
| ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | | 20 GRs. | | | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRs. | | | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRs. | | 1 PZA. | | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRs. | | | |
| PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRs. PZA. - 1 KG. | | 30 GRs. | | | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO1 | 17_RS24 ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO | RS_ROPACH |
|---|-----------------|-------------------------------------|-----------|
| D17 | | RS_D17 | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | 25 GRS. |
| CHOCOHUELA PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | 1 GRS. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | 3 ML. |
| HOT DOG | | RS_HODO | 5 GRS. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. | 30 GRS. |
| SALSA CATSUP - SOBRE DE 8 GR. | | 1 PIEZ | 50 GRS. |
| CHILES ENTEROS EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | |
| MOSTAZA - SOBRE DE 8 GRS. | | 1 SOB | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | |
| SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD | | 50 GRS. | |
| MEDIAS NOCHES - BOLSA C/8 | | 1 PZA. | |
| MAYONESA - SOBRE DE 8 GRS. | | 1 SOB | |
| | COMIDA 2 | | |
| C17 | | RS_C17 | |
| REFresco DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | |
| ATE DE SABORES - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | |
| TELERA DE PIERNA AL HORNO | | RS_TEPH | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 20 GRS. | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | |
| QUESO OAXACA - 1 KG. | | 30 GRS. | |
| PIERNA HORNEADA DE CERDO PIEZA DE 40 GRS. - 1 KG. | | 80 GRS. | |
| | CENA 4 | | |
| E17 | | RS_E17 | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | |
| MACARRON - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 18_RS24 | | CENA 4 | |
|--|----------|-----------------|--|---------------|------------------|
| DESAYUNO 1 | | <u>RS_D18</u> | <u>E18</u> | <u>RS_E18</u> | |
| <u>D18</u> | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A | | 1 PZA. |
| BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML | | 1 PIEZ | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ |
| MALVAVISCO MINIATURA - BOLSA DE 20 – 30 GR | | 1 PZA. | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. |
| <u>BOLLO C/ENSALADA DE JAMON</u> | | <u>RS_BOENJ</u> | <u>EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO</u> | | <u>RS_EMCHAO</u> |
| PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS | | 1 PZA. | SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | 1 GRS. |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 3 ML. |
| PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | | 30 GRS. | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA | | 30 GRS. | CHILE SERRANO - 1 KG. | | 5 GRS. |
| ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | | 30 GRS. | CHILE SERRANO - 1 KG. | | 5 GRS. |
| ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | | 20 GRS. | EPAZOTE FRESCO - 1 KG. | | 1 GRS. |
| CHICHARO FRESCO - 1 KG. | | 10 GRS. | QUESO OAXACA - 1 KG. | | 40 GRS. |
| | COMIDA 2 | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. |
| | | | CHAMPIÑONES REBANADOS | | 50 GRS. |
| | | | (DRENADOS) - LATA DE 380 GRS. | | |
| <u>C18</u> | | <u>RS_C18</u> | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | | |
| TARUGO AZUCARADO PZA DE 25 A 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | 17RS19-gr1 1501-31 | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| <u>HOJALDRA DE POLLO C/MOLE</u> | | <u>RS_HOPOM</u> | | | |
| CHILE PASILLA DE 1a. - A GRANEL | | 2 GRS. | | | |
| CHOCOLATE EN TABLILLA - PAQUETE DE 540 GRS. | | 2 GRS. | | | |
| PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1 | | 60 GRS. | | | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | | 0.5 GRS. | | | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | 1 GRS. | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 3 GRS. | | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 1 ML. | | | |
| CHILE ANCHO DE 1a. - A GRANEL | | 0.5 GRS. | | | |
| PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE 60 GR | | 1 PZA. | | | |
| MOLE POBLANO EN PASTA - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 19_RS24 | | EMPANADA DE PICADILLO | | RS_EMPI | |
|--|------------|------------------|--|--|--------|-----------------|----------|
| D19 | DESAYUNO 1 | RS_D19 | | JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | | 20 GRS. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | HIERBA DE OLOR A GRANEL - 1 KG. | | | 0.1 GRS. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | | 2 ML. |
| MAZAPAN C/CHISPA DE CHOCOLATE PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | | CARNE MOLIDA DE RES CONTENIDO 90% CARNE, 10% GRASA 1era. | | | 60 GRS. |
| CUERNITO DE JAMON C/QUESO MANCHEGO | | RS_CUJAQM | | ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | | | 10 GRS. |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 5 GRS. | | SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | | 0.5 GRS. |
| PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | | 0.5 GRS. |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA | | 40 GRS. | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | | 1 PZA. |
| ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. | | PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | | | 10 GRS. |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 5 GRS. | | CHICHARO FRESCO - 1 KG. | | | 10 GRS. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. | | AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | | | 0.5 GRS. |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | | 1 GRS. |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | | | | | | |
| C19 | COMIDA 2 | RS_C19 | | E19 | CENA 4 | RS_E19 | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | | 1 PZA. |
| JAMONCILLO - PZA DE 40 GRS. | | 1 PZA. | | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | | 1 PZA. |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | CEREAL MIXTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | | 1 PZA. |
| | | | | ROLLO DE MERMELADA DE FRESA | | RS_ROMEF | |
| | | | | MERMELADA DE FRESA - FRASCO DE | | | 40 GRS. |
| | | | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | | 1 PZA. |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO 1 | 22_RS24 | CENA 4 |
|---|---|-------------------|---|
| <u>D22</u> | | <u>RS_D22</u> | <u>E22</u> |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 |
| CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS. | | 1 PZA. | BOLITA DE TAMARINDO - PZA DE 30 |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML |
| <u>TORTA DE HUEVO C/SALCHICHA</u> | | <u>RS_TOHUS</u> | <u>SANDWICH DE PAN INTEGRAL C/PASTEL DE POLLO</u> |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 SALCHICHA DE PAVO DE 1era. | | 3 ML. 30 GRS. | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 5 GRS. 20 GRS. | QUESO MANCHEGO - 1 KG. |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | PAN INTEGRAL - PQTE. C/24 |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 90 GRS. | PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD - |
| | COMIDA2nutriólogos dependientes de la Dirección | | Los menús son elaborados por los |
| <u>C22</u> | | <u>RS_C22</u> | 17RS19-gr1 1501-31 |
| OBLEA - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | * Fruta de temporada variada, compatible al menú |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | |
| <u>HAMBURGUESA C/QUESO AMARILLO</u> | | <u>RS_HAQUA</u> | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | |
| PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS, PZA DE 60 GR | | 1 PZA. | |
| CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA - PZA DE 50 GRS. (CRUDA) | | 1 PZA. | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | |
| QUESO AMARILLO - 1 KG. | | 15 GRS. | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 23_RS24 | | CENA 4 | |
|--|----------|-----------------|---|--|--|
| DESAYUNO 1 | | <u>RS_D23</u> | <u>E23</u> | <u>RS_E23</u> | |
| <u>D23</u> | | | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ | | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | |
| CAMPECHANA PZA DE 30 GRS - DULCE ARTESANAL | 1 PZA. | | CHOCOHOJUELA PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | 1 PZA. | |
| <u>HOT DOG</u> | | <u>RS_HODO</u> | <u>CUERNITO DE JAMON DE PAVO C/QUESO PANELA</u> | <u>RS_CUJAPQP</u> | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 10 GRS. | | PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS. | 1 PZA. | |
| MOSTAZA - SOBRE DE 8 GRS. | 1 SOB | | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | 10 GRS. | |
| SALSA CATSUP - SOBRE DE 8 GR. | 1 PIEZ | | JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS. | 30 GRS. | |
| CHILES ENTEROS EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | 10 GRS. | | JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 10 GRS. | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 20 GRS. | | CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 5 GRS. | |
| SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD | 50 GRS. | | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | 10 GRS. | |
| MEDIAS NOCHES - BOLSA C/8 | 1 PZA. | | QUESO PANELA - 1 KG. | 20 GRS. | |
| MAYONESA - SOBRE DE 8 GRS. | 1 SOB | | | | |
| | | | Los menús son elaborados por los | | |
| <u>C23</u> | | <u>RS_C23</u> | | 17RS19-gr1 1501-31 | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| CACAHUATE JAPONES - BOLSA DE 38 | 1 PZA. | | | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | 1 PIEZ | | | | |
| <u>EMPANADA DE TINGA DE POLLO</u> | | <u>RS_EMTIP</u> | | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | 2 ML. | | | | |
| CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE | 2 GRS. | | | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 PZA. | | | | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | 0.1 GRS. | | | | |
| PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1 | 60 GRS. | | | | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | 0.1 GRS. | | | | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 20 GRS. | | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 10 GRS. | | | | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 24_RS24 | | RS_MAATQM |
|---|------------------|---------------------------------------|---|-----------|
| | DESAYUNO1 | MARINA DE ATE C/QUESO MANCHEGO | | |
| D24 | | RS_D24 | ATE DE MEMBRILLO - 1 KG. | 20 GRS. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | PAN TIPO MARINA - PZA. DE 60 GRS. | 1 PZA. |
| GALLETA - PZA DE 30 O 40 GRS. | | 1 PZA. | ATE DE MEMBRILLO - 1 KG. | 20 GRS. |
| LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. | QUESO MANCHEGO - 1 KG. | 40 GRS. |
| ROLLO DE RAJAS C/QUESO | | RS_RORAQ | | |
| CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG. | | 30 GRS. | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección 17RS19-gr1 1501-31 | |
| QUESO OAXACA - 1 KG. | | 30 GRS. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| | COMIDA 2 | RS_C24 | | |
| C24 | | | | |
| BARRA DE COCO - PZA. DE 50 GRS. | | 1 PZA | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| BAGUETE DE CARNES FRIAS | | RS_BACAF | | |
| PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | | 30 GRS. | | |
| PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD - MORTADELA DE 1era. CALIDAD REBANADA DE 30 GRS. - 1 KG. | | 20 GRS. | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| QUESO TIPO CHIHUAHUA - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | |
| | CENA 4 | RS_E24 | | |
| E24 | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| PEPITORIA - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | | |
| LECHE PASTEURIZADA O ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL - 200 – 250 ML | | 1 PZA. | | |

Página 24 de 31





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 25_RS24 | |
|--|------------------|---|-----------------|
| DESAYUNO 1 | | CENA 4 | |
| <u>D25</u> | <u>RS_D25</u> | <u>E25</u> | <u>RS_E25</u> |
| BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE 80 ML | 1 PZA. | BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | 1 PZA. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. |
| <u>EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO</u> | <u>RS_EMCHAQ</u> | <u>BOLLO C/ENSALADA DE JAMON</u> | <u>RS_BOENJ</u> |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | 3 ML | ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | 20 GRS. |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 GRS. | JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | 30 GRS. |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | 1 PZA. | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | 10 GRS. |
| QUESO OAXACA - 1 KG. | 5 GRS. | PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | 30 GRS. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 40 GRS. | PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS, PZA DE 60 GR | 1 PZA. |
| EPAZOTE FRESCO - 1 KG. | 10 GRS. | CHICHARO FRESCO - 1 KG. | 10 GRS. |
| CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) - LATA DE 380 GRS. | 1 GRS. | | |
| | 50 GRS. | | |
| Los menús son elaborados por los | | | |
| COMIDA2nutriólogos dependientes de la Dirección | | 17RS19-gr1 1501-31 | |
| <u>C25RS C25</u> | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| CAMOTE POBLANO DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | 1 PZA. | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | 1 PIEZ | | |
| <u>TORTA DE BISTECK A LA MEXICANA</u> | <u>RS_TOBIM</u> | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | 1 ML | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | 1 PZA. | | |
| CHILE SERRANO - 1 KG. | 20 GRS. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | 0.5 GRS. | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 5 GRS. | | |
| BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120 | 20 GRS. | | |
| | 60 GRS. | | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 26_RS24 | | RS_ROMEP | |
|---|------------------|-----------------------------------|--|----------|------|
| | DESAYUNO1 | ROLLO DE MERMELADA DE PIÑA | | | |
| D26 | | RS_D26 | | | |
| GALLETA RELLENA DE MALVAVISCO | | 1 PZA. | MERMELADA DE PIÑA - FRASCO DE | 40 | GRS. |
| CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA. DE 10 – 12 GR | | | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | 1 | PZA. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | Los menús son elaborados por los | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | nutriólogos dependientes de la Dirección | | |
| TORTA DE OMELETE DE QUESO MANCHEGO | | RS_TOOMQM | 17RS19-gr1 1501-31 | | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 10 GRS. | | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 3 ML. | | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 | | 10 GRS. | | | |
| ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | | | | |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | 20 GRS. | | | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 90 GRS. | | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - | | 10 GRS. | | | |
| LATA DE 800 GRS. | | | | | |
| | COMIDA 2 | | | | |
| C26 | | RS_C26 | | | |
| MOSTACHON - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE | | 1 PIEZ | | | |
| 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | | | | |
| BAGUETTE DE SALCHICHA C/FRIJOL | | RS_BASAF | | | |
| PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | |
| SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD | | 60 GRS. | | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 10 GRS. | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - | | 10 GRS. | | | |
| LATA DE 800 GRS. | | | | | |
| | CENA 4 | | | | |
| E26 | | RS_E26 | | | |
| LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | |
| VOLCANICA PZA DE 30 GRS. - DULCE | | 1 PZA. | | | |
| ARTESANAL | | | | | |

Página 26 de 31





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 28_RS24 | | SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO | | RS_SEFRCH | |
|---|-----------------|-----------------|--|---|--|-----------|--|
| DESAYUNO1 | | RS_D28 | | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | |
| D28 | | | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | PAN TIPO SEMITA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | |
| MUEGANO PZA. DE 40 GRS - PZA. DE | | 1 PZA. | | CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG. | | 30 GRS. | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | |
| HOJALDRA DE JAMON C/QUESO | | RS_HOJAO | | QUESO BLANCO - 1 KG. | | 25 GRS. | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | | | | |
| QUESO MANCHEGO - 1 KG. | | 20 GRS. | | | | | |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS. | | 10 GRS. | | | | | |
| JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG. | | 30 GRS. | | | | | |
| PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE 60 GR | | 1 PZA. | | | | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | | | | |
| | COMIDA 2 | | | | | | |
| C28 | | RS_C28 | | | | | |
| GOMITA AZUCARDA - BOLSA DE 30 | | 1 PZA. | | | | | |
| REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | | | |
| EMPANADA DE PICADILLO NAVIDEÑO | | RS_EMPIN | | | | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | | | | |
| PASA SIN SEMILLA - A GRANEL | | 2 GRS. | | | | | |
| CARNE MOLIDA DE RES CONTENIDO 90% CARNE, 10% GRASA 1era. | | 50 GRS. | | | | | |
| NUEZ DE NOGAL SIN CASCARA - EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG | | 2 GRS. | | | | | |
| CAMOTE CRISTALIZADO - 1 KG. | | 10 GRS. | | | | | |
| HIERBA DE OLOR A GRANEL - 1 KG. | | 0.1 GRS. | | | | | |
| | CENA 4 | | | | | | |
| E28 | | RS_E28 | | | | | |
| COCADA AL HORNO PZA. DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL | | 1 PZA. | | | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 - 250 | | PIEZ | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | | | | |

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Dirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | | 29_RS24 | |
|---|-------------------|--|----------------|
| DESAYUNO 1 | | CENA 4 | |
| <u>D29</u> | <u>RS_D29</u> | <u>E29</u> | <u>RS_E29</u> |
| GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A | 1 PZA. | LECHE PASTEURIZADA O ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL - DE 200 – 250 ML | 1 PZA. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | CEREAL MIXTO PZA DE 30 GRs. - DULCE ARTESANAL | 1 PZA. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | 1 PIEZ | FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. |
| CUERNITO DE JAMON DE PAVO | RS_CUJAPQP | ROLLO DE CAJETA | RS_ROCA |
| C/QUESO PANELA | 10 GRs. | PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs. | 1 PZA. |
| MAYONESA - FRASCO DE 725 GRs. | 1 PZA. | CAJETA - FRASCO DE 640 GRs. | 40 GRs. |
| PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRs. | 30 GRs. | | |
| JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRs. | 20 GRs. | | |
| QUESO PANELA - 1 KG. | | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRs. | 10 GRs. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG. | 5 GRs. | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | 10 GRs. | | |
| | | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección 17RS19-gr1 1501-31 * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| COMIDA 2 | | <u>RS_C29</u> | |
| C29 | | | |
| REFresco DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | 1 PIEZ | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | 1 PZA. | | |
| MALVAVISCO MINIATURA - BOLSA DE 20 – 30 GR | 1 PZA. | | |
| TELERA DE MILANESA DE RES | RS_TEMIRF | | |
| C/FRIJOLES | 10 GRs. | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRs. | | | |
| PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A | 0.1 GRs. | | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRs. | 1 PZA. | | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | 20 GRs. | | |
| QUESO BLANCO - 1 KG. | 30 GRs. | | |
| PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRs. | 10 GRs. | | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | 10 GRs. | | |
| HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG. | 10 GRs. | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | 10 ML. | | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | 1 GRs. | | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | 0.5 GRs. | | |
| BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120 | 80 GRs. | | |

Página 29 de 31



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO 1 | 30_RS24 | BISQUET C/MERMELADA DE FRESA | C/MANTEQUILLA |
|---|------------------|-----------------|--|---------------|
| | <u>RS_BIMEFM</u> | <u>RS_D30</u> | | |
| <u>D30</u> | | | MERMELADA EN SOBRE (FRESA) – PZA DE 10 GRS. | 1 PZA. |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60 | 1 PZA. |
| CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS. | | 1 PZA. | MANTEQUILLA INDIVIDUAL - PZA DE 10 GRS. | 1 PZA. |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | |
| <u>TORTA DE HUEVO C/SALCHICHA</u> | | <u>RS_TOHUS</u> | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 90 GRS. | 17RS19-gr1 1501-31 | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 3 ML. | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN | | 20 GRS. | | |
| SALCHICHA DE PAVO DE 1era. | | 30 GRS. | | |
| RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS. | | 10 GRS. | | |
| PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG. | | 5 GRS. | | |
| JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| | COMIDA 2 | <u>RS_C30</u> | | |
| <u>C30</u> | | | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| MACARRON - PZA DE 30 GRS. | | 1 PZA. | | |
| <u>NUDO DE ENSALADA DE POLLO</u> | | <u>RS_NUENP</u> | | |
| CHICHARO FRESCO - 1 KG. | | 10 GRS. | | |
| ZANAHORIA FRESCA - 1 KG. | | 20 GRS. | | |
| PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG. | | 20 GRS. | | |
| ADEREZO - 1 KG | | 10 GRS. | | |
| MUSLO PZA. DE 125 GRS. - 1 KG. | | 70 GRS. | | |
| PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS. | | 1 PZA. | | |
| | CENA 4 | <u>RS_E30</u> | | |
| <u>E30</u> | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE 80 ML | | 1 PZA. | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | |

Página 30 de 31





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| MINUTAS RACION SECA | DESAYUNO 1 | 31_RS24 | SANDWICH DE JAMON DE PIERNA | C/QUESO MANCHEGO |
|---|-------------------|------------------|--|------------------|
| | <u>RS_SAJAPQM</u> | | | |
| <u>D31</u> | | <u>RS_D31</u> | | |
| OBLEA - PZA DE 30 GRs. | | 1 PZA. | PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24 REBANADAS | 2 REBA |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRs. - 1 KG. | 30 GRs. |
| LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 | | 1 PZA. | RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRs. | 10 GRs. |
| <u>ROLLO DE RAJAS C/HUEVO</u> | | <u>RS_RORAH</u> | | |
| HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG. | | 60 GRs. | MAYONESA - FRASCO DE 725 GRs. | 10 GRs. |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG. | | 10 GRs. | QUESO MANCHEGO - 1 KG. | 20 GRs. |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs. | | 1 PZA. | | |
| CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG. | | 30 GRs. | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 3 ML. | | |
| | | | Los menús son elaborados por los nutriólogos dependientes de la Dirección | |
| | | | 17RS19-gr1 1501-31 | |
| | | | * Fruta de temporada variada, compatible al menú | |
| | <u>COMIDA 2</u> | <u>RS_C31</u> | | |
| <u>C31</u> | | | | |
| MAZAPAN DE 28 GRs. - CAJA C/30 | | 1 PZA. | | |
| REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS | | 1 PIEZ | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |
| <u>EMPANADA DE TINGA DE POLLO</u> | | <u>RS_EM TIP</u> | | |
| SAL REFINADA - BOLSA 1 KG. | | 0.1 GRs. | | |
| AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 - | | 0.1 GRs. | | |
| ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 | | 2 ML. | | |
| JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 | | 20 GRs. | | |
| PZA. - 1 KG. | | | | |
| CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE | | 2 GRs. | | |
| PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRs. - 1 | | 60 GRs. | | |
| CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG. | | 10 GRs. | | |
| PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs. | | 1 PZA. | | |
| | <u>CENA 4</u> | <u>RS_E31</u> | | |
| <u>E31</u> | | | | |
| BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK DE 200 – 250 ML | | 1 PIEZ | | |
| MOSTACHON - PZA DE 30 GRs. | | 1 PZA. | | |
| FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 | | 1 PZA. | | |

Página 31 de 31

***Nota:** La Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá realizar modificaciones a las minutas del ANEXO TÉCNICO I-B, cuando así lo considere conveniente para la Dependencia. Dichos cambios serán notificados a la empresa adjudicada por escrito o correo electrónico para que atienda los cambios solicitados.



2025
Año de
La Mujer
Indígena



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO
ANEXO TÉCNICO I-C
ESPECIFICACIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE LA RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

NOTA:

- La fruta deberá tener un grado de maduración de $\frac{3}{4}$, porción de 150 a 200 grs., sin defecto superficial. Se podrán considerar de 2 a 3 piezas para cubrir el gramaje solicitado. Se podrá utilizar fruta de temporada considerando mango, tuna, durazno, etc., según la época del año.
- Yogurt cremoso con base de fruta de 150 ml., marca registrada.
- Leche natural o leche saborizada, pasteurizada y/o ultrapasteurizada, marca registrada de 250 ml.
- Alimento lácteo fermentado de 80 a 120 ml. con lactobacilos, leche descremada y saborizada.
- Bebida refrescante de fruta en tetrapack o pet de 250 ml. sabores variados, marca registrada.
- Jamón de pierna trasera de cerdo, con un contenido de proteína animal mínimo de 14 a 18%, empacado originalmente al alto vacío, conforme a la norma NOM-158-SCFI-2003.
- Jamón de pavo con un contenido de proteína animal mínima de 12 a 16%, empacado originalmente al alto vacío, conforme a la norma NOM-158-SCFI-2003.

QUESOS:

Queso amarillo empacado individual 20 grs. con un mínimo de proteína de leche semidescremada del 10 al 16%.

Queso manchego empacado individual 20 grs. con un porcentaje recomendable de proteína de leche semidescremada del 16 al 20% y de 48% de humedad.

Queso chihuahua porción de 25 a 30 grs. con un contenido de leche semidescremada del 10 al 16%

Queso Oaxaca rebanado o porción (en todos los casos) 30 grs. con un porcentaje de humedad de un 50% y porcentajes de proteína de 20 a 25%.

Queso panela en rebanada o porción 30 grs. porcentaje promedio de humedad de 58%, de un 14 a 18% de proteína de leche pasteurizada.

Queso blanco tipo sierra 30 grs. con un mínimo de proteína de leche semidescremada del 12 al 15%.

Queso tipo americano empacado individual 20 grs. promedio de porcentaje de proteína del 16 al 18%.

PAN:

Pan de sal de 50 grs. sin migajón (baguette y telera)

Pan tipo bísquet, deberá ser de 50 grs.

Para los otros tipos de pan respetar lo señalado en el **Anexo Técnico I-B**.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO
ANEXO TÉCNICO I-D
RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA
ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE

FICHA TÉCNICA DEL CONTENEDOR.

CHAROLA CONTENEDOR RECTANGULAR:

- Desechable de 20 X 18 X 7 cm.
- Tipo bisagra/almeja
- Color transparente
- o
- Desechable de 24 X 16 X 7 cm.
- Tipo bisagra/almeja
- Color transparente

Las medidas son enunciativas y no limitativas, serán de acuerdo al contenido de la ración seca.

CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA.

Adherir etiqueta permanente inviolable que impida su desprendimiento de manera completa, con dimensiones de 7 x 12 centímetros (+/- 10%), color blanco, con caracteres de letra tipo arial, que contenga lo que se ejemplifica a continuación:

| | | | | | |
|---|----------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|---|
| <p>Nombre de la empresa "Box Lunch" COMIDA</p> <p>Refresco de sabor, empanada hawaiana, galleta tipo gauffete, fruta de temporada y servilleta.</p> <p>INGREDIENTES: pan tipo hojaldre, jamón de pierna, queso manchego y piña</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA PARA EL PERSONAL EN SERVICIO PROHIBIDA SU VENTA Consérvese en lugar fresco Preferentemente en refrigeración</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">Información Nutricional</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Proteínas.....g.</td> <td style="width: 50%;">Carbohidratos.....g.</td> </tr> <tr> <td>Grasas (lípidos).....g.</td> <td>Calorías Totales..... kcl.</td> </tr> </table> </div> <p>FECHA ELAB: 15/04/19 FECHA CAD: 17/04/19 Lote: 140119</p> | Proteínas.....g. | Carbohidratos.....g. | Grasas (lípidos).....g. | Calorías Totales..... kcl. | <ul style="list-style-type: none"> —————> Razón social de la empresa adjudicada —————> Tercio que corresponda (desayuno, comida o cena) —————> Contenido de la ración —————> Ingredientes del plato principal —————> Valor Nutricional —————> Fecha de elaboración, de caducidad y lotificación |
| Proteínas.....g. | Carbohidratos.....g. | | | | |
| Grasas (lípidos).....g. | Calorías Totales..... kcl. | | | | |

Los productos que integran la ración seca deberán contar con los sellos que indica la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, en caso de que aplique.

La Dirección de Abastecimiento y Servicios, durante la vigencia del contrato podrá solicitar en cualquier momento, un Análisis Químico Proximal (AQP), que acredite que la información nutrimental colocada en la etiqueta es correcta y



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

corresponde a los insumos que conforman la ración seca. El costo del análisis será por cuenta de la empresa adjudicada y no generará gasto alguno para la Secretaría.

Dicho análisis deberá estar realizado por un Laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos y, reportar al menos los siguientes parámetros: proteína, cenizas, carbohidratos, grasa, fibra y humedad.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO
FICHA TÉCNICA

BOLSA POUCHE PARA EMPAQUE AL VACÍO Y ATMÓSFERA MODIFICADA o
CONTENEDOR TERMOFORMADO (FONDO TAPA) PARA EMPAQUE AL VACÍO Y ATM

DESCRIPCIÓN ANALÍTICA DEL PRODUCTO.

BOLSA POUCHE: Bolsa plástica flexible y no termo contráctil con sello de fondo y laterales para empaque al vacío del producto alimenticio, para una alta conservación y una larga vida de anaquel.

CONTENEDOR TERMOFORMADO:

- TAPA: film de alta barrera no formable, transparente el cual ayuda a extender la vida de anaquel del producto en atmosfera modificada o al alto vacío.
- FONDO: material coextruido, transparente, termoformable, diseñado para altas velocidades y de alta barrera, para el empaque al alto vacío o con atmosfera modificada.

DESCRIPCIÓN.

BOLSA POUCHE: Coextrusión de nylon polietileno de baja densidad formando barrera media al oxígeno, vapor de aguas y aromas. Alto brillo, transparencia y limpieza para el producto final. Media resistencia mecánica. Baja sensibilidad a la humedad con reacción de disminución en estabilidad. Sellados de fondo y laterales.

CONTENEDOR TERMOFORMADO:

- TAPA: 2.8 MIL NYLON/EVOH, construcción de nylon polietileno
- FONDO: 5 MIL NYLON/EVOH, construcción de nylon polietileno

| PROPIEDADES BOLSA POUCHE | |
|--------------------------|--|
| Permeabilidad | O ₂ = 1.95cc/100 pulg ² /24 Hr – Atm (análisis ASTM-D-3985-95) |
| | Vapor de agua=3.0 G / 100 PULG ² / 24 Hr (Análisis ASTM-F-1249-95) |
| Termosellable | Si, excelente sello a alta temperatura |
| | Posibilidad de corte de exceso con resistencia eléctrica |
| Estabilidad | Ancho y largo constante con tolerancia + / - 1/8 in = 3 mm (con sellos) |
| Opacidad | 4% (Análisis ASTM-D-1003-00) |

| PROPIEDADES CONTENEDOR TERMOFORMADO | | | | | |
|-------------------------------------|----|---------------------|-------|---------------------|------|
| Propiedades | | tapa | | fondo | |
| Grueso | | Micras | 70 | micras | 125 |
| | | Milésimas | 2.8 | milésimas | 5 |
| Rendimiento | | g/m ² | 70 | g/m ² | 125 |
| | | in ² /lb | 10045 | in ² /lb | 5623 |
| Resistencia a la tracción | MD | lbs/sq.in | 7100 | lbs/sq.in | 6400 |
| | | N/sp.cm | 4900 | N/sp.cm | 4400 |
| | TD | lbs/sq.in | 5650 | lbs/sq.in | 6300 |
| | | N/sp.cm | 3900 | N/sp.cm | 4350 |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| | | | | | |
|--|----|--------------|------|--------------|------|
| Elongación | MD | % | 420 | % | 475 |
| | TD | % | 440 | % | 525 |
| Punción | | Lbs | 4.7 | lbs | 6.1 |
| Sonda de punta | | N | 21 | N | 27 |
| Transmisión de Oxígeno | | cc/sq. M | 1.1 | cc/sq. m | 0.7 |
| 24hrs/23°C Seco | | cc/100sq. ln | 0.06 | cc/100sq. ln | 0.04 |
| Transmisión de vapor y humedad 24 hrs/37.8°C @ 90% R.H. | | cc/sq. M | 10.6 | cc/sq. m | 5.9 |
| | | g/100sq. ln. | 0.69 | g/100sq. ln. | 0.38 |

DE LAS CAJAS DE CARTÓN, PARA MANEJO Y CONTROL DE LOS CONTENEDORES.

- Los contenedores deberán suministrarse en cajas de cartón Kraft corrugada, cada una con medidas aproximadas de 54 x 34 x 39 cm., con resistencia de 9 kg/cm²., No Retornable, en presentación de 20 contenedores de Largo: 27.00 a 27.20 cm., Ancho: 16.60 a 17.20 cm., Altura: 7.50 a 7.60 cm. División: 2.50 cm o sin división, cada una, las especificaciones presentes de las medidas de los contenedores, se describen de forma enunciativa y no limitativa.
- La caja deberá indicar en forma impresa el lado de la estiba.



2025
Año de
La Mujer
Indígena



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO TÉCNICO I-E
RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

DOMICILIO DE ENTREGA DE LAS RACIONES SECAS

Las raciones secas se surtirán en los horarios y puntos de entrega siguientes:

- a. Desayunos, comidas y cenas de las 03:00 p.m. hasta las 7:00 p.m. solicitados con 48 horas de anticipación; siempre y cuando se trate de raciones con carácter ordinario.
- b. Las raciones que se soliciten con carácter extraordinario, se hará del conocimiento del proveedor, por escrito o medios electrónicos, para ser entregadas en la hora y lugar que le sean señalados por la Dirección de Abastecimiento y Servicios, de la Secretaría de Seguridad Ciudadana.

| | |
|--|---|
| <p>1. Área de Ración Seca Cecilio Róbelo No. 9 Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15600</p> | <p>2. Cualquier lugar donde se le indique.</p> |
|--|---|

*Los lugares, áreas y horarios podrán ajustarse de conformidad a las necesidades de la Dependencia.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO TÉCNICO I-F

RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN A LAS MUESTRAS

Cuando la Dirección de Abastecimiento y Servicios lo requiera, los participantes deberán presentar tres muestras de cada tercio (diferentes) de los menús del **Anexo Técnico I-B**, que necesariamente el plato principal esté empacado en atmósfera modificada, cumpliendo con cada uno de los parámetros técnicos especificados adicionalmente en los Anexos Técnico I-C y I-D; la evaluación de dichas muestras, serán practicadas por personal de la Dirección Abastecimiento y Servicios.

Las muestras presentadas por los participantes tendrán carácter no devolutivo, deberá entregar en su empaque y embalaje que será representativo de lo que el participante oferte.

1. Las nueve muestras serán recibidas en el acto de presentación y apertura de propuestas, en el lugar y horario establecido en las bases de la presente licitación y deben presentarse junto con el sobre de sus propuestas.
2. Se extenderá acuse de recibo por las muestras presentadas.
3. En primera instancia se seleccionarán por tercio para facilitar el número de menú que se trate, conforme al **Anexo Técnico I-B** “Menús de ración seca con el plato principal empacado en atmósfera modificada”, de las bases concursales de la presente licitación.
4. Una vez, seleccionadas por tercio, se procederá a evaluar el contenedor el cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas consignadas en el **Anexo Técnico I-D**, “Especificaciones del empaque”.
5. Concluida la revisión de los puntos 3 y, se procederá al análisis de presencia de oxígeno residual del empaque en atmósfera modificada del plato principal, el cual no deberá exceder el 2.4%, tal y como se consigna en el **Anexo Técnico I**, inciso A Documentación, numeral 17, relativo a la aceptación que la Dependencia realice la evaluación de presencia de oxígeno al empaque del plato principal; evidentemente, esta prueba se realizará con un analizador de gas, marca PBI Dansensor de origen Danés, modelo checkpoint.
6. A continuación, se revisará que el plato principal conste de los ingredientes que se solicitan en el **Anexo Técnico I-B** “Menús de ración seca con el plato principal empacado en atmósfera modificada”, éstos serán pesados en una báscula gramera, para determinar si cumple o no cumple con lo requerido.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

7. Seguido a lo anterior, se verificarán los demás insumos que se solicita contenga la ración seca, los puntos a evaluar serán: calidad, marca de los productos y gramaje. Los resultados que se obtendrán será de “Cumple” o “No Cumple”.
8. Es importante señalar, que todos los resultados contenidos en la presente metodología para el análisis de las nueve muestras de ración seca, con el plato principal empacado en atmósfera modificada, presentadas por las empresas participantes, serán asentados en una cédula preelaborada.
9. La cédula indicada, finalmente, será firmada por el personal de la Dirección de Abastecimiento y Servicios, que participe en la evaluación que nos ocupa, así mismo, por los representantes del Órgano Interno de Control, Dirección General de Asuntos Jurídicos y de la empresa.



2025
Año de
La Mujer
Indígena





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| NÚMERO DE PARTIDA | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA |
|-------------------|---|-----------------|--------------------|
| 2 | “ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE” | 1 RACIÓN | 1,821,421 RACIONES |

A) DOCUMENTACIÓN

Las empresas participantes deberán manifestar por escrito en papel membretado de la empresa, firmado por el representante legal o quien tenga facultad para ello (uno por cada numeral), bajo protesta de decir verdad que:

1. El servicio de elaboración y suministro de las raciones calientes objeto de esta licitación, será exclusivamente en los diferentes comedores de esta Secretaría, con los horarios establecidos en el **Anexo Técnico I-C1, I-C2 y I-C3**, y tendrán las características que se precisan en el **Anexo Técnico I-B1** Esquema de Alimentación para comedores de la Secretaría, **Anexo Técnico I-B2** para el comedor de la Universidad de la Policía y **I-B3** para el caso de operativos en estadios o algún otro sitio, deberá coordinarse con la Dirección de Abastecimiento y Servicios, con el propósito de determinar el menú por suministrar en cada evento y que invariablemente, será conforme al esquema presentado en el **Anexo Técnico I-B1**.
2. Las estructuras de los menús de las raciones calientes, que se especifican en el **Anexo Técnico I-B1, I-B2 y I-B3**, se deberán respetar estrictamente, y solo podrán ser modificados previo acuerdo con la Dirección de Abastecimiento, Obras y Servicios, quien será la única área facultada para autorizar modificaciones.
3. Las raciones calientes se deberán preparar con productos, en apego a las normas oficiales mexicanas aplicables, y por personal que cumpla con las más estrictas reglas de higiene establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, emitido por la Secretaría de Salud Federal.
4. La calidad de las materias primas, así como las cantidades del producto terminado deberán apearse a los gramajes y especificaciones técnicas de los productos solicitados en los menús aprobados, lo que será supervisado por personal autorizado de la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
5. El periodo mínimo de garantía de caducidad de las raciones calientes que se requiere a partir de la fecha de suministro es de 24 horas. Con objeto de proporcionar alimentos elaborados el mismo día.
6. Cumplirá el período de garantía de la “Elaboración y Suministro de Ración Caliente”, así como evitar vicios ocultos, defectos de la elaboración y de suministro, aceptando de conformidad la aplicación de las sanciones que procedan en caso de incumplimiento.
7. Los productos cárnicos y sus derivados, deberán ser con certificación Tipo Inspección Federal (TIF).

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

8. Se apegará a los volúmenes diarios de suministro de ración caliente o a lo capturado como estado de fuerza en la plataforma denominada “Comedores SSC”, que le proporcione un día antes el Jefe de Logística de la Unidad de Policía Metropolitana, Unidad de Protección Ciudadana, Control de Tránsito y la Universidad de la Policía de la CDMX, respectivamente, y podrán presentar cambios previa notificación de la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
9. En caso de que los insumos para la elaboración de las raciones calientes presenten defectos o no cumplan con las especificaciones solicitadas serán rechazados por no ser de la calidad requerida, marca distinta a la ofertada o deficiencias en su transportación. Los rechazos, deberán ser sustituidos en un plazo no mayor de tres horas, y de incurrirse en un nuevo incumplimiento, se aplicarán las sanciones respectivas establecidas en el anexo.
10. El personal que labore en los comedores deberá utilizar ropa limpia y según corresponda a las actividades propias de su función, debe hacer uso de bata, red o turbante, cubre bocas tricapa, mandil, guantes y cofia o gorra de color blanco, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado; así como, observar lo estipulado en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” y la norma NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos “Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H”.
11. Proporcionará las charolas con seis divisiones y tazones de melamina grado alimenticio, cubiertos y vasos necesarios para el servicio, de acuerdo al estado de fuerza de cada comedor; así mismo jarras con café o té en el primero y tercer tercio, entregará a cada comensal 2 servilletas y en caso de que el comensal lo solicite se entregará un sobre de sal de un gramo y/o salsas; para el segundo tercio deberá tener disponible una jarra de 4 litros por cada mesa, con agua del sabor que corresponda.

La charola debe contar mínimo con 6 divisiones a efecto de que los alimentos que se sirvan no se revuelvan y se pueda también colocar el vaso y otros elementos complementarios.

Deberá colocar charola muestra del menú correspondiente debidamente empleada, en el acceso al comedor, a la vista de los comensales.

12. Los gramajes de los alimentos preparados podrán tener una variación de +/-10%.
13. Conservará en congelación tres muestras testigo de cada tercio, con un mínimo de 100g por muestra; durante 72 horas, para en caso de presentarse problemas de salud de los comensales o sospecha de alimentos en mal estado, éstas sean analizadas por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos. El costo de los análisis será por cuenta de la empresa adjudicada.
14. Acepta recibir los comedores con el equipo y mobiliario existente y en caso de requerir mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario, lo realizará en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa adjudicada.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

De ser necesario equipo y/o mobiliario adicional para poder ofrecer servicio con calidad, la empresa adjudicada lo proporcionará en un máximo de veinte días naturales a partir del inicio del contrato y podrá retirarlos al concluir sus efectos, previo inventario y acta de entrega-recepción.

15. Con el fin de proporcionar una imagen confortable a los usuarios, será a cargo de la empresa adjudicada, el mantenimiento preventivo y/o correctivo, de las instalaciones en comedor y cocina: puertas, chapas, ventanas, pintura, vidrios, instalación eléctrica y de gas, entre otros. Lo realizará en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa adjudicada.

Corresponderá a la misma empresa adjudicada, el mantenimiento preventivo y/o correctivo al mobiliario del comedor y equipo de cocina como son: refrigeradores, cámaras de refrigeración, marmitas, estufones, mesas de trabajo, línea de servicio (barra), sistema de purificación de agua, trampas de insectos de luz ultravioleta, licuadoras y demás equipo necesario para la preparación de alimentos; lo anterior previo inventario y acta de entrega-recepción, con el fin de que al término del contrato entregue a la Secretaría las instalaciones y equipos en condiciones de uso adecuadas y con las mejoras que se hubieren hecho. Lo realizará en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa adjudicada.

En caso de que haya desabasto de agua potable en los comedores de la Secretaría, la Secretaría será la responsable del abastecimiento de agua potable para la elaboración de los.

16. Los comedores que cuenten con cisterna y/o tinacos, la empresa adjudicada se compromete a realizar el lavado y desinfección, aún y cuando sean compartidos con otras áreas de la Secretaría, dicho lavado y desinfección deberá realizarse al menos una vez durante la vigencia del contrato, debiendo presentar a la Dirección de Abastecimiento y Servicios el comprobante correspondiente.

En caso de que haya desabasto de agua potable en los comedores de la Secretaría, la empresa adjudicada será la responsable del abastecimiento de agua potable, sin costo adicional para la Secretaría.

17. El consumo de gas será a cargo de la empresa adjudicada y al término del contrato hará entrega con la misma cantidad de gas que lo reciba, lo que se asentará en el acta de entrega-recepción; en caso de no contar en las instalaciones de la Dependencia con tanque de gas estacionario, la empresa adjudicada se compromete a su instalación y al concluir los efectos del contrato podrá retirarlo, previa formalización del acta de entrega-recepción respectiva, así mismo, en las instalaciones donde el uso de gas sea compartido con alguna otra área ajena a la cocina, la empresa adjudicada deberá instalar un medidor de gas exclusivo para la cocina.
18. Realizará fumigación a las instalaciones de la cocina y comedor donde se elaboren raciones calientes para erradicar la fauna nociva, si persiste la presencia de diversa fauna nociva, la empresa adjudicada se comprometerá a realizar fumigaciones específicas, tales como: la termonebulización, entre otras y no tendrá ningún costo adicional para la Secretaría. Esta se llevará a cabo por lo menos una vez al mes, o las veces que sea necesario en caso de existir presencia de fauna nociva.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

19. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a sus productos terminados por un laboratorio de ensayo autorizado por la E.M.A. en la rama de alimentos, cuando lo requiera la Dependencia y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Abastecimiento y Servicios en un periodo máximo de 21 días.
20. Se compromete, en caso de resultar adjudicado, a realizar exámenes de laboratorio (exudado faríngeo, coproparasitológico en serie de tres, química sanguínea (doce elementos) cultivo de manos y uñas y lecho ungueal) al personal manipulador de alimentos, a los 15 días naturales de haber iniciado la vigencia del contrato y cada seis meses por un laboratorio clínico acreditado por la E.M.A, y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
21. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a las superficies inertes de los comedores que atiende donde elabora las raciones calientes, por un laboratorio de ensayo acreditado por la E.M.A en la rama de alimentos cuando lo requiera la Dependencia, y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Abastecimiento y Servicios.
22. En caso de que la empresa adjudicada, reciba un comedor de esta Secretaría con el certificado Distintivo H, vigente, deberá conservar las condiciones para renovar dicho certificado, siempre y cuando la infraestructura y el equipamiento de las instalaciones cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la norma NMX-F-605-NORMEX-2018. El costo que esto implique corre a cargo de la empresa adjudicada.
23. Para la atención de los operativos denominados “Estadio Seguro”, se compromete a suministrar raciones calientes, en comedores que serán habilitados por la Dependencia con carpas, sillas y tableros con mantel, en los Estadios Azteca y de Ciudad Universitaria, o en el sitio donde se requiere la atención de operativos en materia de seguridad que debe atender esta Secretaría.
24. En caso de que la Secretaría de Salud declare estado de emergencia sanitaria, la empresa ganadora se compromete a implementar las siguientes **medidas mínimas indispensables** en la operación de los comedores:

1. Medidas de ingreso al comedor

- Para el ingreso al comedor, los usuarios deberán portar cubrebocas, desinfectar sus manos y, hacer uso de los tapetes sanitizantes o alternativas similares a la entrada de los comedores. Asimismo, se debe de tomar la temperatura de todo el personal y usuarios que ingresen al comedor.
- El cubrebocas sólo podrá ser retirado durante la ingesta de alimentos.
- Los tapetes sanitizantes o alternativas similares hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos el 0.5%.
- Mantener siempre las puertas abiertas (entrada y cocina) para evitar el contacto y favorecer la ventilación natural de los espacios.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

2. Aforo y distanciamiento físico

- El aforo estará organizado de tal manera que se respete el régimen de separación social, con una distancia no menor a 1.5 metros, a efecto de favorecer la sana distancia entre uno y otro usuario, mientras solicita e ingiera sus alimentos.
- Realizar el proceso de redistribución de mesas a fin de favorecer la sana distancia entre los usuarios.
- Limitar la ocupación de usuarios por mesa.
- Retirar elementos de la mesa tales como saleros, servilleteros y decoraciones, entre otros.
- Promover que la estancia en el comedor sea únicamente para ingerir los alimentos, permitiendo así el acceso a los comensales que harán uso del servicio, a fin de evitar la concentración en la fila de espera.

3. Procedimiento de sanitización

- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluyan lavar con agua y jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2, entre otros.
- Realizar proceso de sanitización, tanto en el comedor, y en la cocina al terminar la jornada laboral.
- Realizar limpieza continua de lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de las paredes, superficies horizontales, aristas y cualquier otro elemento de fácil alcance para los comensales y personal del prestador del servicio de comedor.
- Realizar limpieza profunda del salón comedor de manera diaria, incluyendo piso, paredes, muros, puertas, ventanas y barra de servicio.
- Asegurar, de ser posible, que se cuente con ventilación natural.

4. Higiene del personal del prestador de servicios

- Hacer uso de cubrebocas, cofia, y goggles o careta durante toda la jornada laboral.
- Dar capacitación a todo el personal sobre las medidas de higiene, entre las cuales se deberá considerar el reforzamiento a la técnica del lavado correcto de manos en cada cambio de actividad, destacando que ésta es la medida más sencilla y eficaz para evitar contagios ante enfermedades de transmisión de virus y/o bacterias por contacto.
- Reforzar con el personal de la cocina lo indicado en el apartado 7.4 de la NOM-251-SSA1-2009.
- Llevar el registro de temperatura corporal de todo el personal y usuarios del comedor al ingreso de las instalaciones, utilizando para esta acción termómetros o sensores de no contacto.
- Informar a su personal sobre cuándo deben quedarse en casa o cuándo deberían retirarse en caso de presentar síntomas de enfermedad, comunicando esta situación a la Secretaría.
- Omitir el saludo de mano y/o beso entre el personal del prestador de servicios.
- Evitar el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones. En caso de ser necesario, éste deberá ser desinfectado, para evitar la posible contaminación a través de artículos personales.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

5. Higiene en la cocina

- El personal deberá contar con dispensadores de gel antibacterial de base de alcohol al 70% en sus áreas de trabajo.
- Reforzamiento de las buenas prácticas de higiene en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

6. Higiene en el área del servicio de comedor

- El personal encargado de servir los alimentos deberá portar goggles o careta, cofia y cubrebocas tricapa.
- Sanitizar las mesas y sillas, en cada cambio de servicio.
- Todos los condimentos, salsas, bebidas y extras deberán ser proporcionados por el personal del prestador del servicio a los comensales que así lo requieran.
- Por cada ciclo de servicio, se deberán cambiar los utensilios de servicio, a fin de que sean lavados, enjuagados y sanitizados, para volverse a utilizar.
- Instalar estaciones de sanitización en las barras de servicio para la limpieza constante del área y la vajilla al momento de servir.

7. Señalética

Conforme a las características específicas de los comedores de cada inmueble deberán apoyarse en imágenes o letreros claros para el uso de equipo de protección personal, el lavado de manos (tanto de personal del prestador del servicio como de comensales), marcas tanto en pisos como en paredes, sillas y mesas que indiquen si el espacio está disponible o no para su uso.

La señalética se requiere para todos los comedores.

Los letreros a usar son:

- Temporalmente fuera de servicio, “Sanitización y desinfección”
- Espera tu turno
- Ruta de circulación
- Evita permanecer en esta área, sólo circulación continua
- Respetar el sentido de la circulación
- Mantén tu sana distancia
- Espera tu turno y guarda tu sana distancia
- Lávese las manos antes de comer
- Es obligatorio el uso del gel antibacterial
- No comparta utensilios, vasos ni platos.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

25. La empresa adjudicada será la responsable de realizar la recolección de basura y esta se realizará mínimo dos veces por semana, lo cual no generará gasto alguno a la Secretaría.

B) DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Las empresas participantes deberán presentar la comprobación de su capacidad en la especialidad:

1. Los participantes deberán ser empresas legalmente constituidas, con experiencia comprobada en el ramo atendiendo a diferentes clientes en 2022 o 2023 o 2024, lo cual acreditará con original o copia certificada y copia simple para cotejo de un contrato o más con vigencia mínima de seis meses.
2. Las empresas participantes deberán acreditar su capacidad técnica en la prestación de servicios de comida caliente en calidad y cantidad (3,000 raciones diarias mínimo durante los años 2022 o 2023 o 2024) conforme a las condiciones que requiere la Dirección de Abastecimiento y Servicios, lo cual acreditará con original o copia certificada para cotejo y copia simple de un contrato (con vigencia de por lo menos de seis meses) y al menos 2 facturas que correspondan a dichos contratos, acompañadas de copia simple de su pago correspondiente.
3. Presentar cuando menos 1 carta de satisfacción de la prestación del servicio, expedida por el que le haya prestado o preste servicios de alimentación en 2022 o 2023 o 2024, donde se manifieste la conformidad del servicio y que éste se proporciona o ejecutó de forma eficaz y oportuna tanto operativamente como administrativamente. Presentar original o copia certificada y copia simple.
4. Presentar escrito indicando la plantilla de personal con funciones y turnos, relación de vehículos, stock de provisiones, relación de material y equipo de cocina disponible para poder operar los comedores en forma oportuna y continua.

La empresa participante deberá acreditar que cuenta con al menos el siguiente personal:

Catorce Supervisores Titulares de Servicio, con amplio conocimiento en el manejo del área de servicio higiénico de alimentos, NOM-251-SSA1-2009 y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, presentando original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas y/o implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Dichos **Supervisores** se responsabilizarán de la correcta ejecución y operación del servicio de alimentación, contarán con facultades suficientes para tomar decisiones y resolver los problemas que pudieran presentarse durante la prestación del servicio, así como, para mantener una relación directa e inmediata con el personal de la Dirección de Abastecimiento y Servicios, presentando dentro de los primeros 10 días naturales de iniciado el contrato, sus nombres, teléfonos celulares y correos electrónicos.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Un Chef con amplia experiencia en manejo higiénico de alimentos, estandarización de las recetas, planeación de menú, control de insumos y con amplio conocimiento sobre la elaboración de alimentos sanos, inocuos, variados, con sabor agradable y suficientes, presentando original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y preparación de alimentos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Catorce Almacenistas con experiencia en almacén de víveres, y amplio conocimiento en organización, sistema PEPS, conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009, manejo de kardex, control de mermas, etc., presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y almacenamiento de mercancías en establecimientos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Veintinueve Cocineros con experiencia en la selección, preparación y elaboración de alimentos sanos, con sabor agradable, y amplio conocimiento en el manejo higiénico de alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple, de sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y preparación de alimentos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Veintinueve personas capacitadas para realizar las labores de limpieza, que se encarguen de mantener limpias todas las áreas (cocina, comedor, almacén, etc.) que se utilizan antes, durante y después de la preparación y servicio de alimentación; presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple, de sus certificados de competencias laborales referentes a la “Aplicación de Medidas de Limpieza Integral en Instalaciones donde se Preparan y Sirven Alimentos y Bebidas”, emitidos por el Consejo nacional de Normalización y Certificación de Competencias laborales.

El personal que se acredita en este apartado deberá mencionarse en los listados de las cédulas de determinación de cuotas, expedidos por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero-Patronales (SUA) del IMSS a nombre del licitante, correspondientes a los últimos dos meses al que se encuentre obligado, previo a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, presentando dentro de su propuesta técnica dicha documentación, acompañada de su respectivo pago.

5. Las empresas participantes deberán presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de los siguientes análisis clínicos del personal que se menciona en el numeral anterior: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea (doce elementos) y cultivo de manos y uñas, realizados dentro de los últimos 6 meses de antigüedad a la fecha de presentación de las propuestas, por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) e integrar pruebas del tratamiento seguido a los trabajadores que hayan presentado positividad; el costo será por cuenta de la empresa participante. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio clínico. En

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

caso de resultar adjudicado, dichos estudios deberán ser practicados cada 6 meses, a fin de mantenerlos actualizados durante la vigencia del contrato.

- Deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la Certificación vigente del Sistema de Gestión Antisoborno, expedida a nombre la empresa participante de conformidad con la Norma ISO 37001:2016, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Antisoborno, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
- En lo referente a los cárnicos (res, cerdo y pollo) y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). La empresa participante debe presentar copia simple del certificado TIF del rastro o establecimiento del origen de la materia prima; así como, comprobar que adquiere los insumos cárnicos (res, cerdo y pollo) y sus derivados en dicho rastro o establecimiento. Presentar facturas que correspondan a los últimos seis meses (una por mes) previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, expedidas por sus proveedores TIF que acrediten en el presente proceso de contratación, a favor de la empresa participante, con las que demuestre la adquisición de dichos productos.

Además, deberá presentar original o copia certificada y copia simple de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol, realizados a los cárnicos de res, cerdo y pollo, procedentes del establecimiento TIF que acredita en el presente proceso de licitación, y que en caso de resultar adjudicado le suministrará los cárnicos durante la vigencia del contrato, y en los cuales, se indique que se encuentran libres de dicha sustancia, presentando como mínimo un análisis por tipo de carne, estar expedidos a nombre de la empresa participante o del establecimiento TIF que lo respalda en el presente procedimiento de licitación; realizados por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en la rama de sanidad agropecuaria, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas.

- La empresa participante deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración de las raciones calientes, dicha instalación deberá cumplir con las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas, establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, debiendo presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la auditoría sanitaria realizada con base a esta norma por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, con sus respectivos monitoreos ambientales. La empresa participante deberá presentar la auditoría sanitaria y monitoreos ambientales practicados dentro de los últimos tres meses previos, a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas a la presente contratación.

Lo anterior, para que, en caso de no operar la cocina de algún comedor por cualquier contingencia, pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, cuya observancia es obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos y bebidas destinados a los consumidores en territorio nacional.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

9. Deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, de un certificado de Distintivo H vigente, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos “Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H”, correspondiente a las instalaciones de la empresa participante que acredite en el presente proceso de licitación, otorgado por las Secretarías de Turismo y Salud.
10. Presentar el aviso de funcionamiento de sus instalaciones que acredita en el presente proceso, el cual deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de esta contratación. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple.
11. Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México o área conurbada. Presentar escrito con domicilios completos y fotografías.
12. Se deberá presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que indique que tiene conocimiento de lo previsto en los artículos 12 y 13 de la Ley Federal del Trabajo.
13. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la certificación vigente que acredite el cumplimiento de la Norma NMX-R-025-SCFI-2015 para la Igualdad Laboral y No Discriminación, expedida a nombre del participante por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) para el Programa de Productos en Igualdad Laboral y no Discriminación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
14. La empresa adjudicada, se obliga a presentar los platillos con los gramajes establecidos en el **ANEXO TÉCNICO 1-B1** y las características estipuladas en el presente Anexo.
15. La empresa adjudicada, deberá entregar los productos cárnicos, lácteos y embutidos con una temperatura de refrigeración adecuada, que garantice en todo momento la inocuidad e higiene de los alimentos, esto con la finalidad de que el personal designado por la Dirección de Abastecimiento y Servicios, compruebe que la materia prima que se utiliza para la elaboración de los alimentos cumple con las características establecidas en el numeral 5.6 y Tabla No 1, de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009.

C) ESTIPULACIONES COMPLEMENTARIAS

1. Presentar copia simple del resumen de liquidación y cédula de determinación de cuotas, expedidos por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero Patronales (SUA) del IMSS a nombre del participante, correspondientes al último bimestre que se encuentre obligado, con sus respectivos pagos, a fin de que el participante acredite que cuenta con el recurso humano que le permitirá ejecutar el servicio en el tiempo y la forma requerida por la Secretaría.

D) VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

El personal de la Dirección de Abastecimiento y Servicios, con la asistencia del Órgano Interno de Control y de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, podrá realizar visitas durante la vigencia del contrato a sus instalaciones y a instalaciones de cocinas y comedores de empresas privadas o Dependencias gubernamentales donde presten este tipo de servicio.

E) INSTALACIONES, EQUIPOS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS

Manifiestar por escrito en papel membretado de la empresa firmado por el representante legal o quien tenga facultad para ello, bajo protesta de decir verdad que, para el caso de eventualidades cuando no sea factible preparar las raciones calientes en los comedores asignados, cuente como mínimo, con instalaciones, equipos y demás requerimientos con las siguientes características, los cuales podrán ser verificados por personal de la Dirección de Abastecimiento y Servicios cuando se le solicite durante la vigencia del contrato que al efecto formalice:

1. Las instalaciones y equipos requeridos deberán apegarse estrictamente a lo estipulado en la NOM-251-SSA1-2009. Deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple, de la auditoría sanitaria realizada con base a dicha norma, por un laboratorio de ensayo acreditado ante la EMA en la rama de alimentos. La empresa deberá presentar dicha auditoría practicada dentro de los últimos tres meses previos a la fecha de presentación y apertura de propuestas.
2. La empresa participante deberá contar con una cocina propia o arrendada, dentro de sus instalaciones para la elaboración de las raciones calientes, misma que deberá cumplir con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple, del certificado vigente a nombre de la empresa participante, con el que acredite el cumplimiento de dicha norma, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, con un alcance relacionado con la preparación de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
3. La empresa participante deberá contar con área de refrigeración para el almacenamiento de materia prima, con la finalidad de que los proveedores tengan la capacidad de mantener y conservar sus insumos para un mínimo de tres días, previendo la necesidad ante cualquier contingencia que se presentará, ya que el menú se integra en cinco componentes: sopa aguda y seca, guisado, frijoles, postre y bebida.
4. Contar con al menos 10 vehículos equipados con unidad de refrigeración para la distribución y entrega de insumos, presentando para tal efecto, en original o copia certificada para cotejo y copia simple, de las facturas del parque vehicular modelo mínimo 2015 y equipo de refrigeración, así como de las tarjetas de circulación a su nombre, o en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2025, los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos. Además, se deberán anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe el estado del vehículo y las placas con claridad.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Asimismo, se deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de las auditorías sanitarias de cada uno de los vehículos, con sus respectivos monitoreos ambientales a nombre de la empresa participante, realizados con base en la NOM-251-SSA1-2009, por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos. Dichas auditorías deben reflejar que el equipo de transporte cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y cuentan con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.

La empresa adjudicada realizará la entrega de los insumos en los días y horarios que establezca la Dirección de Abastecimiento y Servicios, cabe mencionar que no se podrá realizar modificación alguna sin previa autorización del área requirente.

5. La Dirección de Abastecimiento y Servicios, implementará supervisión diaria aleatoria del servicio en los comedores de la S.S.C. y de la Universidad de la Policía, con el propósito de verificar:
- Limpieza e Higiene: en cocina, comedor, equipos, loza, cubiertos y baños anexos.
 - Personal: que cumpla con las Normas emitidas por la Secretaría de Salud Federal, en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.
 - Menú: que cumpla con las especificaciones descritas en el anexo Técnico I-B1, en calidad, marcas de víveres ofertadas, gramaje, muestras testigo en refrigeración; presentación en el acceso principal el menú correspondiente al día, con la información nutrimental y muestra del menú en charola.
 - Almacenamiento y Víveres, (existencias): cantidad, marcas reconocidas, recepción, almacenamiento y medio de transporte utilizado.
 - Cocina y Comedor: estado físico de línea de servicio, puertas, chapas paredes, ventanas, cristales, fumigación, lavado por lo menos dos veces durante la vigencia del contrato de cisterna y tinacos exclusivos de la cocina y comedor, así como, recolección de basura diaria, en recipientes con tapa y después del desayuno, comida y cena.
 - Operación y Mantenimiento de Equipos: refrigerador, estufa, campana, extractor de aire, sistema de purificación de agua, electrocutor de insectos, lámparas, sillas, mesas, manteles, fumigación, etc.

La omisión o presentación parcial o apócrifa de alguno de los requisitos solicitados en estos puntos será motivo de descalificación.

F) ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Se adjudicará por partida completa a la empresa participante que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la presente licitación y reúna las mejores condiciones legales, administrativas, técnicas y económicas requeridas, una vez analizadas por la Dependencia y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| N° | COMEDOR | ÁREA |
|----|-------------------------------------|---|
| 1 | U.P.M. ORIENTE | U.P.M. Oriente |
| | | U.P.M. Femenil |
| | | Dir. de Transportes |
| | | Ración Seca |
| | | Subdir. de Almacenes e Inventarios |
| | | Subdir. de Mantenimiento de Bienes |
| | | Programa de Atención a la Población |
| 2 | COMUNICACIONES | Dir. Gral. de Tecnologías de Información y Comunicaciones |
| | | Dir. Ejec. de Puesto de Mando |
| 3 | DIR. GRAL. DE POLICIA METROPOLITANA | Dir. Gral. de Policía Metropolitana (Motos) |
| | | U.P.M. Poniente |
| 4 | 28 BALBUENA | U.P.C. Merced – Balbuena |
| | | U.P.C. Zaragoza |
| | | Dir. de Armamento |
| | | U.P.C. Congreso |
| | | U.P.C. Consulado |
| | | Dir. Ejec. Regional Venustiano Carranza |
| | | E.R.U.M. C-5 |
| 5 | TLATELOLCO | Coord. Gral. de Policía de Prox. Zona Norte |
| | | U.P.M. del Transporte (Tlatelolco) |
| 6 | HORMIGA | U.P.C. Tlatelolco |
| | | U.P.C. Hormiga |
| 7 | ZARCO Y VIOLETA | U.P.C. Buenavista |
| | | Oficialía Mayor |
| 8 | RAYÓN | U.P.C. Corredor – Centro |
| | | Dir. Gral. de Pol. de Prox. Zona Centro |
| 9 | MONTADA | U.P.M. Montada |
| 10 | MIXQUIC | U.P.C. Mixquic |
| 11 | BASE SANTA ANITA | Dir. de Seguridad Escolar |
| 12 | POL. DEL TRANSPORTE | U.P.M. del Transporte (Calle 11) |
| 13 | PLATEROS | U.P.C. Plateros |
| 14 | PARQUE DELTA | Coord. Gral. de Policía de Proximidad Zona Sur |
| | | Dir. Gral. de Operación de Tránsito |
| 15 | E.R.U.M. | Escuadrón de Rescate y Urgencias Médicas (E.R.U.M.) |
| | | D.G.O.T. Equipo Internacional de Acrobacia |
| 16 | TOPACIO | Coordinación de Campos Infantiles y Educación Vial |
| | | D.G.P.D. Unidad Grafitti |
| | | D.G.P.D. Conduce sin Alcohol (Alcoholímetro) |
| | | Unidad de Seguridad Empresarial y Ciudadana USEC |
| 17 | FUERZA DE TAREA | D.G.P.M. Protección Civil |
| | | U.P.M. Fuerza de Tarea |
| 18 | FAUNOS | U.P.C. Zapotitla |
| | | U.P.M. Ambiental |
| 19 | BRIGADA ANIMAL | D.G.P.D. Brigada Animal |
| 20 | COAPA | U.P.C. Coapa |
| 21 | EJE CENTRAL | Dir. Gral. de Control de Estacionamientos en Vía Pública |
| 22 | TLACOTAL | U.P.C. Tlacotal |
| 23 | G.E.M. | U.P.M. Grupo Especial |



2025
Año de
La Mujer
Indígena



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| N° | COMEDOR | ÁREA |
|----|---------------------------|---|
| 24 | STO. TOMAS | Dir. de Operación Vial 2 Centro |
| | | Dir. de Control de Infracciones, Parquímetros e Inmovilizadores |
| | | Subdir. de Operaciones con Dispositivos Fijos |
| 25 | TLAXCOAQUE | Dir. Gral. de Operación de Tránsito |
| 26 | COYOACÁN | U.P.C. Coyoacán |
| 27 | SANTA FÉ | U.P.C. Santa Fe |
| 28 | Cuauhtepc | U.P.C. Cuauhtepc |
| 29 | Universidad de la Policía | Universidad de la Policía de la Ciudad de México |

| N° | Comedor | Área |
|----|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | Habilitados en Estadios y Operativos | Diferentes áreas operativas asignadas |

*Los lugares, áreas y horarios podrán ajustarse de conformidad a las necesidades de la Dependencia.

G) SANCIONES

La Dirección Abastecimiento y Servicios, elaborará las reclamaciones, actas y solicitará a la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, se apliquen las sanciones conforme a lo siguiente:

| No. | FALTA Y SANCIÓN |
|-----|--|
| 1 | En caso de que por negligencia, dolo e impericia el personal de la empresa adjudicada cause daños a los inmuebles, bienes, instalaciones y equipos de la Secretaría. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |
| 2 | En caso de que el personal de la empresa adjudicada utilice el celular durante la manipulación de alimentos. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |
| 3 | En caso de ingerir e introducir bebidas alcohólicas o sustancias tóxicas durante el turno y/o dentro del inmueble de la Secretaría. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |
| 4 | Por no elaborar y suministrar el menú de la ración caliente el día requerido correspondiente a la minuta de la SSC sin previo aviso al Supervisor. Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 1% correspondiente al monto del número de servicios (raciones) que no cumplan con el menú solicitado en las minutas de la SSC del comedor afectado. Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario. |
| 5 | Por no cumplir con los gramajes estipulados en las minutas de la SSC. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto del número de servicios (raciones) que no cumplan con el gramaje solicitado en las minutas de la SSC del comedor afectado. |
| 6 | Por realizar cambios injustificados a las minutas de la SSC. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto del número de servicios (raciones) que no cumplan con el gramaje solicitado en las minutas de la SSC del comedor afectado. Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario. |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| No. | FALTA Y SANCIÓN |
|-----|---|
| 7 | Por no entregar los insumos requeridos para la realización de los menús de las minutas de la SSC en los días y horarios establecidos por la Dirección de Abastecimiento y Servicios de manera injustificada. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto del número de servicios (raciones) que se encuentre afectado por no entregar los insumos requeridos para la elaboración de los menús del comedor afectado. |
| 8 | En caso de encontrar objetos ajenos a los alimentos que conforman la ración caliente, de manera acreditable al proveedor. Se levantará un acta administrativa y se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. Si el proveedor acumula tres actas administrativas durante el mismo mes, la Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá solicitar la rescisión de contrato si así lo considera necesario. |
| 9 | En caso de sospecha de alimentos en mal estado y los análisis microbiológicos resulten ser positivos. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |
| 10 | En caso de agredir verbal y/o físicamente al personal de la Secretaría dentro de las instalaciones de esta última. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |
| 11 | En caso de no llevar a cabo los lineamientos indicados en las normas, NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |
| 12 | En caso de no proporcionar agua potable y purificada para la realización de los menús establecidos en las minutas. Se penalizará con el 1% correspondiente al monto semanal de la facturación del comedor afectado. |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO TÉCNICO I-B1

**MENÚ RACIÓN CALIENTE
COMEDORES S.S.C.**

MENÚ SALUDABLES.

Con el propósito de ofrecer raciones calientes saludables, así como variedad de alimentos al personal operativo, las empresas adjudicadas deben considerar, conforme a los cuadros siguientes, la elaboración de menús para un periodo semanal, los cuales deberán ser autorizados por la Dirección de Abastecimiento y Servicios.

Cabe destacar, que cualquier tipo de modificación en los menús se debe realizar previa autorización de la Dirección de Abastecimiento y Servicios.

Contenido del Desayuno:

Se puede combinar dos proteínas diferentes, frutas con verduras
Calorías totales de 650 a 750 kcal.

- Bebida Caliente (hidratación)
- Plato Principal (proteína de origen animal o vegetal)
- Complementos (hidratos de carbono, grasas)
- Frutas y Verduras (fibra)

| ALIMENTO | UNIDAD/ CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|------------------------|-------------------------|----------|----------|-------|
| PROTEÍNA ANIMAL 60-70% | | | | |
| RES | | | | |
| Res trozo pulpa limpia | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Bistec pulpa | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Machaca para combinar | 20 g | 50 | 10 g | 0 |
| Cuete | 2 pzas de 60 g /120g | 125 | 23 g | 0 |
| Molida carne magra | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Cecina para combinar | 90 g | 212 | 18 g | 0 |
| Hígado | 80 g | 213 | 16 g | 0 |
| Pancita | 120 g | 120 | 19 g | 0 |
| Lomo | 120 g | 212 | 20 g | 0 |
| Chambarete sin hueso | 120 g | 178 | 24g | 0 |
| Ternera limpia | 120 g | 215 | 24 g | 0 |
| Rib eye | 120 g | 220 | 24 g | 0 |
| Falda de res | 120 g | 120 | 24 g | 0 |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/ CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|--------------------------|---------------------|----------|----------|-------|
| Arrachera | 120 g | 215 | 24 g | 0 |
| CERDO | | | | |
| Trozo pulpa | 120 g | 205 | 18 g | 0 |
| Bistec pulpa | 100 g | 200 | 18 g | 0 |
| Chuleta | 150 g | 170 | 22 g | 0 |
| Molida limpia | 120 g | 220 | 24 g | 0 |
| Pierna de cerdo | 120 g | 180 | 21 g | 0 |
| Pierna de carnero | 120 g | 180 | 21 g | 0 |
| Filete | 100 g | 180 | 23 g | 0 |
| Longaniza para combinar | 30 g | 60 | 14g | 0 |
| Jamón de pierna | 90 g | 210 | 21 g | 0 |
| PESCADO | | | | |
| Atún en agua | 90 g | 210 | 21 g | 0 |
| Filete cazón | 150 g | 156 | 25 g | 0 |
| Pescado en trozo | 159 g | 140 | 24 g | 0 |
| Charales | 30 g | 76 | 16 g | 0 |
| Salmón | 100 g | 150 | 18 g | 0 |
| Camarón seco | 20 g | 70 | 15 g | 0 |
| POLLO | | | | |
| Pierna y muslo | 180 g | 280 | 28 g | 0 |
| Muslo pza grande | 150 g | 280 | 28 g | 0 |
| Pierna pza grande | 150 g | 280 | 28 g | 0 |
| Pechuga | 120 g | 240 | 28 g | 0 |
| Molida sin piel | 120 g | 240 | 28 g | 0 |
| Bistec | 120g | 240 | 28 g | 0 |
| Gallina | 120 g | 236 | 28 g | 0 |
| Pavo trozo | 120 g | 236 | 28 g | 0 |
| Pechuga de pavo embutido | 100 g | 216 | 21 g | 0 |
| Huevo | 2 pzas -120 g | 144 | 14 g | 0 |
| QUESOS | | | | |
| Panela | 80 g | 215 | 21 g | 0 |
| Cottage | 80 g | 86 | 14 g | 0 |
| Manchego | 80 g | 255 | 15 g | 0 |
| Chihuahua | 80 g | 282 | 16 g | 0 |
| Canasto | 80 g | 215 | 21 g | 0 |
| Requesón | 60 g | 50 | 9 g | 0 |
| Queso Oaxaca | 80 g | 116 | 16 g | 0 |
| Leche bajo grasa | 250 ml | 95 | 75 g | 0 |
| Yogurt natural | 150 g | 170 | 13 g | 0 |
| PROTEINA VEGETAL | | | | |
| Frijoles | 20 g | 100 | 7 g | 6 g |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/ CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|------------------------------------|---------------------|----------|----------|-------|
| Habas | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Lentejas | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Alubias | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Leche de soya | 240ml | 79 | 7 g | 0 g |
| Soya texturizada | 40 g | 100 | 7 g | 6 g |
| Garbanzo | 35 g | 127 | 7 g | 6 g |
| HIDRATOS DE CARBONO 50-55 g | | | | |
| CEREALES | | | | |
| Tortilla de maíz | 2-3 PZAS | 140-215 | 6 g | 2 g |
| Pan de dulce mini | 40 g | 120 | 7g | 0 |
| Pan blanco | 40 g | 144 | 4 g | 0 |
| Maíz Pozolero | 40 g | 144 | 4 g | 2 g |
| Avena Fécula | 30 g | 72 | 4 g | 2 g |
| Alegría de amaranto med | 30 g | 72 | 2 g | 2 g |
| Galleta habanera | 12 pza | 166 | 2 g | 2 g |
| Galleta salada | 2 paq | 60 | 1 g | 0 |
| Arroz integral | 40 g | 72 | 2 g | 2 g |
| Hojuelas de maíz integrales | 20 g | 72 | 2 g | 2 g |
| GRASAS (LIPIDOS) 20-30% | | | | |
| ACEITES | | | | |
| Aceite soya | 5 ml | 45 | 0 | 0 |
| Mantequilla | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Crema | 10 g | 90 | 0 | 0 |
| Margarina | 10 g | 45 | 0 | 0 |
| Longaniza | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Chicharrón | 5 g | 90 | 0 | 0 |
| Tocino | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Cacahuates | 12 g | 73 | 3 g | 1 g |
| Nuez | 10 g | 70 | 1 g | 0 |
| FIBRA Y FIBRA 30 % | | | | |
| VERDURAS | | | | |
| Nopal | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Calabaza | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Brócoli | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Pepino | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Pimiento | 60 g | 25-30 | 2 g | 2 g |
| Lechuga | 135 g | 25 | 2 g | 2 g |
| Romeros | 72 g | 25 | 3 g | 1 g |
| Verdolagas | 200 g | 30 | 2.5 g | 2 g |
| Tomate verde | 100 g | 25 g | 2 g | 2 g |
| Zanahoria | 120 g | 50 | 2 g | 4 g |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/ CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|--------------------|---------------------|----------|----------|-------|
| Chayote | 135 g | 25-30 | 2 g | 1 g |
| Chile poblano | 32 g | 30 | 2 g | 1 g |
| Germinados | 100g | 40 | 2 g | 6 g |
| Chilaca | 76 g | 25 | 1 g | 1 g |
| Coliflor | 80 g | 25 | 2 g | 2 g |
| Acelga | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Espinacas | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Quintonil | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Champiñones | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Cebolla | 50 g | 25 | | 1 g |
| Jitomate | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| FRUTAS | | | | |
| Papaya | 150 g | 60 | 1g | 2 g |
| Uva | 100 g | 60 | 1g | 1 g |
| Tuna | 2 pza | 60 | 1 g | 1 g |
| Ciruela | 100 g | 70 | 1 g | 1 g |
| Durazno | 120 g | 60 | 1g | 2 g |
| Piña | 100 g | 50 | 1 g | 2 g |
| Kiwi | 100 g | 60 | 1 g | 1 g |
| Mango | 100 g | 50 | 1 g | 1 g |
| Fresas | 200 g | 60 | 1 g | 4 g |
| Tejocote | 100 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Melón | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Sandía | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Guayaba | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Plátano | 150 g | 60 | 1g | 2 g |
| Manzana | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| HIDRATACIÓN | | | | |
| BEBIDAS | | | | |
| Agua natural | 250 ml | 0 | | |
| Agua de sabor | 250 ml | 60 | | |
| Té | 250 ml | 80 | | |
| Café | 250 ml | 80 | | |
| Atóle | 250 ml | 60 | | |
| Café con leche | 250 ml | 90 | | |
| AZUCARES | | | | |
| Piloncillo | 20 g | 80 | 0 | 0 |
| Azúcar estándar | 15 g | 60 | 0 | 0 |

Nota: Los gramajes son en crudo.



2025
Año de
La Mujer
Indígena





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Contenido de la Comida:

Se puede combinar dos proteínas diferentes, frutas con verduras
Calorías totales de 750 a 850 kcal.

- Bebida Fría (hidratación)
- Plato Principal (proteína de origen animal)
- Complementos (hidratos de carbono, grasas)
- Frutas y Verduras (fibra)

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|-------------------------|----------------------|----------|----------|-------|
| PROTEÍNA ANIMAL 50-55g | | | | |
| RES | | | | |
| Res trozo pulpa limpia | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Bistec pulpa | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Machaca para combinar | 20 g | 50 | 10 g | 0 |
| Cuete | 2 pzas de 60 g /120g | 125 | 23 g | 0 |
| Molida carne magra | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Cecina para combinar | 90 g | 212 | 18 g | 0 |
| Hígado | 80 g | 213 | 16 g | 0 |
| Pancita | 120 g | 120 | 19 g | 0 |
| Lomo | 120 g | 212 | 20 g | 0 |
| Chambarete sin hueso | 120 g | 178 | 24g | 0 |
| Ternera limpia | 120 g | 215 | 24 g | 0 |
| Rib eye | 120 g | 220 | 24 g | 0 |
| Falda de res | 120 g | 120 | 24 g | 0 |
| Arrachera | 120 g | 215 | 24 g | 0 |
| CERDO | | | | |
| Trozo pulpa | 120 g | 205 | 18 g | 0 |
| Bistec pulpa | 100 g | 200 | 18 g | 0 |
| Chuleta | 150 g | 170 | 22 g | 0 |
| Molida limpia | 120 g | 220 | 24 g | 0 |
| Pierna de cerdo | 120 g | 180 | 21 g | 0 |
| Pierna de carnero | 120 g | 180 | 21 g | 0 |
| Filete | 100 g | 180 | 23 g | 0 |
| Longaniza para combinar | 30 g | 60 | 14g | 0 |
| Jamón de pierna | 90 g | 210 | 21 g | 0 |
| PESCADO | | | | |
| Atún en agua | 90 g | 210 | 21 g | 0 |
| Filete cazón | 150 g | 156 | 25 g | 0 |
| Pescado en trozo | 159 g | 140 | 24 g | 0 |
| Charales | 30 g | 76 | 16 g | 0 |
| Salmón | 100 g | 150 | 18 g | 0 |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|------------------------------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Camarón seco | 20 g | 70 | 15 g | 0 |
| POLLO | | | | |
| Pierna y muslo | 180 g | 280 | 28 g | 0 |
| Muslo pza. grande | 150 g | 280 | 28 g | 0 |
| Pierna pza. grande | 150 g | 280 | 28 g | 0 |
| Pechuga | 120 g | 240 | 28 g | 0 |
| Molida sin piel | 120 g | 240 | 28 g | 0 |
| Bistec | 120g | 240 | 28 g | 0 |
| Gallina | 120 g | 236 | 28 g | 0 |
| Pavo trozo | 120 g | 236 | 28 g | 0 |
| Pechuga de pavo embutido | 100 g | 216 | 21 g | 0 |
| Huevo | 2 pzas -120 g | 144 | 14 g | 0 |
| QUESOS | | | | |
| Panela | 80 g | 215 | 21 g | 0 |
| Cottage | 80 g | 86 | 14 g | 0 |
| Manchego | 80 g | 255 | 15 g | 0 |
| Chihuahua | 80 g | 282 | 16 g | 0 |
| Canasto | 80 g | 215 | 21 g | 0 |
| Requesón | 60 g | 50 | 9 g | 0 |
| Queso oaxaca | 80 g | 116 | 16 g | 0 |
| Leche bajo grasa | 250 ml | 95 | 75 g | 0 |
| Yogurt natural | 150 g | 170 | 13 g | 0 |
| PROTEINA VEGETAL | | | | |
| Frijoles | 20 g | 100 | 7 g | 6 g |
| Habas | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Lentejas | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Alubias | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Leche de soya | 240ml | 79 | 7 g | 0 g |
| Soya texturizada | 40 g | 100 | 7 g | 6 g |
| Garbanzo | 35 g | 127 | 7 g | 6 g |
| HIDRATOS DE CARBONO 50-55 g | | | | |
| CEREALES | | | | |
| Tortilla de maíz | 2-3 PZAS | 140-215 | 6 g | 2 g |
| Pan blanco | 40 g | 144 | 4 g | 0 |
| Maíz Pozolero | 40 g | 144 | 4 g | 2 g |
| Avena Fécula | 30 g | 72 | 4 g | 2 g |
| Alegría de amaranto med | 30 g | 72 | 2 g | 2 g |
| Galleta habanera | 12 pza | 166 | 2 g | 2 g |
| Galleta salada | 2 paq | 60 | 1 g | 0 |
| Arroz integral | 40 g | 72 | 2 g | 2 g |
| GRASAS (LIPIDOS) 20-30% | | | | |
| ACEITES | | | | |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|-----------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Aceite soya | 5 ml | 45 | 0 | 0 |
| Mantequilla | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Crema | 10 g | 90 | 0 | 0 |
| Margarina | 10 g | 45 | 0 | 0 |
| Longaniza | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Chicharrón | 5 g | 90 | 0 | 0 |
| Tocino | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Cacahuates | 12 g | 73 | 3 g | 1 g |
| Nuez | 10 g | 70 | 1 g | 0 |
| FIBRA 30 % | | | | |
| VERDURAS | | | | |
| Nopal | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Calabaza | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Brócoli | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Pepino | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Pimiento | 60 g | 25-30 | 2 g | 2 g |
| Lechuga | 135 g | 25 | 2 g | 2 g |
| Romeros | 72 g | 25 | 3 g | 1 g |
| Verdolagas | 200 g | 30 | 2.5 g | 2 g |
| Tomate verde | 100 g | 25 g | 2 g | 2 g |
| Zanahoria | 120 g | 50 | 2 g | 4 g |
| Chayote | 135 g | 25-30 | 2 g | 1 g |
| chile poblano | 32 g | 30 | 2 g | 1 g |
| Germinados | 100g | 40 | 2 g | 6 g |
| Chilaca | 76 g | 25 | 1 g | 1 g |
| Coliflor | 80 g | 25 | 2 g | 2 g |
| Acelga | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Espinacas | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Quintonil | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Champiñones | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Cebolla | 50 g | 25 | | 1 g |
| Jitomate | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| FRUTA | | | | |
| Papaya | 150 g | 60 | 1g | 2 g |
| Uva | 100 g | 60 | 1g | 1 g |
| Tuna | 2 pza | 60 | 1 g | 1 g |
| Ciruela | 100 g | 70 | 1 g | 1 g |
| Durazno | 120 g | 60 | 1g | 2 g |
| Piña | 100 g | 50 | 1 g | 2 g |
| Kiwi | 100 g | 60 | 1 g | 1 g |
| Mango | 100 g | 50 | 1 g | 1 g |
| Fresas | 200 g | 60 | 1 g | 4 g |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|-----------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Tejocote | 100 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Melón | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Sandía | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Guayaba | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Plátano | 150 g | 60 | 1g | 2 g |
| Manzana | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| HIDRATACIÓN | | | | |
| BEBIDAS | | | | |
| Agua natural | 250 ml | 0 | | |
| Agua de sabor | 250 ml | 60 | | |
| AZUCARES | | | | |
| Azúcar estándar | 15 g | 60 | 0 | 0 |

Nota: Los gramajes son en crudo.

Contenido de la Cena:

Se puede combinar dos proteínas diferentes, frutas con verduras
Calorías totales de 550 a 650 kcal.

- Bebida Caliente (hidratación)
- Plato Principal (proteína de origen animal o vegetal)
- Complementos (hidratos de carbono, grasas)
- Frutas y Verduras (fibra)

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|-------------------------|----------------------|----------|----------|-------|
| PROTEÍNA ANIMAL 60-70 % | | | | |
| RES | | | | |
| Res trozo pulpa limpia | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Bistec pulpa | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Machaca para combinar | 20 g | 50 | 10 g | 0 |
| Cuete | 2 pzas de 60 g /120g | 125 | 23 g | 0 |
| Molida carne magra | 120 g | 195 | 23 g | 0 |
| Cecina para combinar | 90 g | 212 | 18 g | 0 |
| Hígado | 80 g | 213 | 16 g | 0 |
| Pancita | 120 g | 120 | 19 g | 0 |
| Lomo | 120 g | 212 | 20 g | 0 |
| Chambarete sin hueso | 120 g | 178 | 24g | 0 |
| Ternera limpia | 120 g | 215 | 24 g | 0 |
| Rib eye | 120 g | 220 | 24 g | 0 |
| Falda de res | 120 g | 120 | 24 g | 0 |
| Arrachera | 120 g | 215 | 24 g | 0 |
| CERDO | | | | |
| Trozo pulpa | 120 g | 205 | 18 g | 0 |
| Bistec pulpa | 100 g | 200 | 18 g | 0 |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|--------------------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Chuleta | 150 g | 170 | 22 g | 0 |
| Molida limpia | 120 g | 220 | 24 g | 0 |
| Pierna de cerdo | 120 g | 180 | 21 g | 0 |
| Pierna de carnero | 120 g | 180 | 21 g | 0 |
| Filete | 100 g | 180 | 23 g | 0 |
| Longaniza para combinar | 30 g | 60 | 14g | 0 |
| Jamón de pierna | 90 g | 210 | 21 g | 0 |
| PESCADO | | | | |
| Atún en agua | 90 g | 210 | 21 g | 0 |
| Filete cazón | 150 g | 156 | 25 g | 0 |
| Pescado en trozo | 159 g | 140 | 24 g | 0 |
| Charales | 30 g | 76 | 16 g | 0 |
| Salmón | 100 g | 150 | 18 g | 0 |
| Camarón seco | 20 g | 70 | 15 g | 0 |
| POLLO | | | | |
| Pierna y muslo | 180 g | 280 | 28 g | 0 |
| Muslo pza. grande | 150 g | 280 | 28 g | 0 |
| Pierna pza. grande | 150 g | 280 | 28 g | 0 |
| Pechuga | 120 g | 240 | 28 g | 0 |
| Molida sin piel | 120 g | 240 | 28 g | 0 |
| Bistec | 120g | 240 | 28 g | 0 |
| Gallina | 120 g | 236 | 28 g | 0 |
| Pavo trozo | 120 g | 236 | 28 g | 0 |
| Pechuga de pavo embutido | 100 g | 216 | 21 g | 0 |
| Huevo | 2 pzas -120 g | 144 | 14 g | 0 |
| QUESOS | | | | |
| Panela | 80 g | 215 | 21 g | 0 |
| Cottage | 80 g | 86 | 14 g | 0 |
| Manchego | 80 g | 255 | 15 g | 0 |
| Chihuahua | 80 g | 282 | 16 g | 0 |
| Canasto | 80 g | 215 | 21 g | 0 |
| Requesón | 60 g | 50 | 9 g | 0 |
| Queso Oaxaca | 80 g | 116 | 16 g | 0 |
| Leche bajo grasa | 250 ml | 95 | 75 g | 0 |
| Yogurt natural | 150 g | 170 | 13 g | 0 |
| PROTEINA VEGETAL | | | | |
| Frijoles | 20 g | 100 | 7 g | 6 g |
| Habas | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Lentejas | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Alubias | 20 g. | 100 | 7 g | 6 g |
| Leche de soya | 240ml | 79 | 7 g | 0 g |
| Soya texturizada | 40 g | 100 | 7 g | 6 g |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|-----------------------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Garbanzo | 35 g | 127 | 7 g | 6 g |
| HIDRATOS DE CARBONO 50-55 g | | | | |
| CEREALES | | | | |
| Tortilla de maíz | 2-3 PZAS | 140-215 | 6 g | 2 g |
| Pan de dulce mini | 40 g | 120 | 7g | 0 |
| Pan blanco | 40 g | 144 | 4 g | 0 |
| Maíz Pozolero | 40 g | 144 | 4 g | 2 g |
| Avena Fécula | 30 g | 72 | 4 g | 2 g |
| Alegría de amaranto med | 30 g | 72 | 2 g | 2 g |
| Galleta habanera | 12 pza | 166 | 2 g | 2 g |
| Galleta salada | 2 paq | 60 | 1 g | 0 |
| Arroz integral | 40 g | 72 | 2 g | 2 g |
| Hojuelas de maíz integrales | 20 g | 72 | 2 g | 2 g |
| GRASAS (LIPIDOS) 20-30% | | | | |
| ACEITES | | | | |
| Aceite soya | 5 ml | 45 | 0 | 0 |
| Mantequilla | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Crema | 10 g | 90 | 0 | 0 |
| Margarina | 10 g | 45 | 0 | 0 |
| Longaniza | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Chicharrón | 5 g | 90 | 0 | 0 |
| Tocino | 5 g | 45 | 0 | 0 |
| Cacahuates | 12 g | 73 | 3 g | 1 g |
| Nuez | 10 g | 70 | 1 g | 0 |
| FIBRA Y FIBRA 30 % | | | | |
| VERDURAS | | | | |
| Nopal | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Calabaza | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Brócoli | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Pepino | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Pimiento | 60 g | 25-30 | 2 g | 2 g |
| Lechuga | 135 g | 25 | 2 g | 2 g |
| Romeros | 72 g | 25 | 3 g | 1 g |
| Verdolagas | 200 g | 30 | 2.5 g | 2 g |
| Tomate verde | 100 g | 25 g | 2 g | 2 g |
| Zanahoria | 120 g | 50 | 2 g | 4 g |
| Chayote | 135 g | 25-30 | 2 g | 1 g |
| Chile poblano | 32 g | 30 | 2 g | 1 g |
| Germinados | 100g | 40 | 2 g | 6 g |
| Chilaca | 76 g | 25 | 1 g | 1 g |
| Coliflor | 80 g | 25 | 2 g | 2 g |
| Acelga | 100g | 25 | 2 g | 3 g |



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| ALIMENTO | UNIDAD/CANTIDAD | CALORIAS | PROTEINA | FIBRA |
|--------------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Espinacas | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Quintonil | 100g | 25 | 2 g | 3 g |
| Champiñones | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| Cebolla | 50 g | 25 | | 1 g |
| Jitomate | 120 g | 25-30 | | 2 g |
| FRUTAS | | | | |
| FRUTA | | | | |
| Papaya | 150 g | 60 | 1g | 2 g |
| Uva | 100 g | 60 | 1g | 1 g |
| Tuna | 2 pza | 60 | 1 g | 1 g |
| Ciruela | 100 g | 70 | 1 g | 1 g |
| Durazno | 120 g | 60 | 1g | 2 g |
| Piña | 100 g | 50 | 1 g | 2 g |
| Kiwi | 100 g | 60 | 1 g | 1 g |
| Mango | 100 g | 50 | 1 g | 1 g |
| Fresas | 200 g | 60 | 1 g | 4 g |
| Tejocote | 100 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Melón | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Sandía | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Guayaba | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| Plátano | 150 g | 60 | 1g | 2 g |
| Manzana | 150 g | 60 | 1 g | 2 g |
| HIDRATACIÓN | | | | |
| BEBIDAS | | | | |
| Agua natural | 250 ml | 0 | | |
| Agua de sabor | 250 ml | 60 | | |
| Té | 250 ml | 80 | | |
| Café | 250 ml | 80 | | |
| Atole | 250 ml | 60 | | |
| Café con leche | 250 ml | 90 | | |
| AZUCARES | | | | |
| Piloncillo | 20 g | 80 | 0 | 0 |
| Azúcar estándar | 15 g | 60 | 0 | 0 |

Nota: Los gramajes son en crudo.

*La Dirección de Abastecimiento y Servicios, podrá realizar modificaciones a las minutas cuando así lo requieran las necesidades de la Dependencia, e informará por escrito a la empresa adjudicada con 48 horas de anticipación de las modificaciones realizadas.



2025
Año de
La Mujer
Indígena



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

**ANEXO TÉCNICO I-B2
MENÚ RACIÓN CALIENTE
COMEDOR UNIPOL**

Los menús de la Universidad de la Policía de la Ciudad de México deben considerar el esquema de alimentación del **Anexo I-B1**, con excepción del aporte calórico que deberá ser de 3,400 a 4,000 kcal por día.

La Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá realizar modificaciones a las minutas e informará por escrito a la empresa adjudicada con 48 horas de anticipación de las modificaciones realizadas, para que la empresa programe sus insumos.

**ANEXO TÉCNICO I-B3
MENÚ ESTADIOS Y OPERATIVOS**

Los menús por suministrar en los Estadios Azteca, Ciudad Universitaria y Operativos deben considerar el esquema de alimentación **del Anexo I-B1**.

La Dirección de Abastecimiento y Servicios podrá realizar modificaciones a las minutas con 48 horas de anticipación e informará por escrito a la empresa adjudicada de las modificaciones realizadas, para que la empresa programe sus insumos.

**ANEXO TÉCNICO I-B4
SERVICIOS DIFERENTES**

En caso de requerir servicios diferentes a los descritos en los anexos, la Secretaría de Seguridad Ciudadana, solicitará cotizaciones desglosadas a las empresas adjudicadas y optará por la empresa que ofrezca mejores condiciones, solamente se reconocerán los servicios que sean autorizados por la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento.

Cabe mencionar que, en el caso de servicios de alimentación diferentes, únicamente serán susceptibles a pago los alimentos solicitados por la Dirección de Abastecimiento y Servicios, por lo que la loza, el plaque o cubertería, mantelería y demás utensilios serán proporcionados por el proveedor, así como personal de apoyo para el traslado de los alimentos, serán proporcionados sin costo para la Secretaría.

Los lugares, áreas y horarios podrán ajustarse de conformidad a las necesidades de la Dependencia.

**ANEXO TÉCNICO I-C1
DOMICILIO Y HORARIO DE SUMINISTRO DE LAS RACIONES CALIENTES
COMEDORES S.S.C.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| NO. | COMEDOR | DOMICILIO | HORARIO DE ENTREGA |
|-----|--|---|---|
| 1 | UPM Oriente | Cecilio Róbelo # 7 Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15970, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 2 | Comunicaciones | Sidar y Rovirosa N° 169, Col. El Parque, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15960, CDMX. | 06:00 a 09:00 12:30 a 15:00 18:30 a 21:00 |
| 3 | Dir. Gral. De la Policía Metropolitana | Cecilio Róbelo No. 9, Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15970, CDMX. | 07:00 a 09:00 13:00 a 15:00 19:00 a 21:00 |
| 4 | 28 Balbuena | Cecilio Róbelo y Sur 103 S/N, Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15970, CDMX. | 07:00 a 09:00 14:00 a 16:00 19:00 a 21:00 |
| 5 | Tlatelolco | Av. Manuel González # 409, Col. San Simón Tolnahuac, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06920, CDMX. | 06:00 a 09:00 14:00 a 15:30 18:00 a 19:30 |
| 6 | Hormiga | Osa Mayor #367, Col. El Rosario, Alcaldía Azcapotzalco, C.P. 02100, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 7 | Zarco y Violeta | Violeta # 36, esq. Zarco, Col Guerrero, Alcaldía Cuauhtémoc, CP 06300, CDMX. | 05:30 a 08:30 13:00 a 16:00 17:30 a 20:30 |
| 8 | Rayón | Órgano No. 31 esq. Rayón, Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06010, CDMX. | 06:00 a 07:30 12:45 a 15:00 18:00 a 19:00 |
| 9 | Montada | Av. Guelatao N° 100, Col. Álvaro Obregón, Alcaldía Iztapalapa, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 10 | Mixquic | Prolongación 20 de Noviembre S/N, Col. Barrio San Andrés, C.P. 13600, Alcaldía Tláhuac, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 20:30 |
| 11 | Base Santa Anita | San Ildefonso N° 29, Esq. Argentina, Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 12 | Plateros | Calle Diez esq. Paradisea, Colonia Bosques 2ª. Sección, Alcaldía A. Obregón, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 16:00 18:00 a 21:00 |
| 13 | Parque Delta | Obrero Mundial Esq. Cuauhtémoc, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 16:00 18:00 a 21:00 |
| 14 | ERUM | Chimalpopoca # 137, esq. San Antonio Abad, Col. Obrera, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06800, CDMX. | 06:00 a 07:50 13:00 a 14:30 20:00 a 21:20 |
| 15 | Topacio | Topacio N° 31, Col. Centro, C.P. 06010, Alcaldía | 06:00 a 09:00 |

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| NO. | COMEDOR | DOMICILIO | HORARIO DE ENTREGA |
|-----|------------------------------|--|---|
| | | Cuauhtémoc, CDMX. | 13:00 a 16:00 18:00 a 21:00 |
| 16 | Fuerza de Tarea | Av. Leandro Valle y Piraña Col. Del Mar, Alcaldía Tláhuac, C.P. 123270, CDMX. | 07:00 a 09:00 14:00 a 16:00 19:00 a 21:00 |
| 17 | Faunos | Periférico Adolfo Ruíz Cortines, esq. Avenida Canal de Chalco S/N, Col. Ciénega Grande, Alcaldía Xochimilco, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 18 | Brigada Animal | Periférico Sur, Esquina Canal de Chalco, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 19 | Coapa | Periférico N° 7700 y Canal Nacional, Col. Granjas Coapa, C.P. 14330, Alcaldía Tlalpan, CDMX. | 05:00 a 07:00 14:00 a 18:00 |
| 20 | Eje Central | Eje Central Lázaro Cárdenas # 711, Col. Narvarte Oriente, C.P. 03023, Alcaldía Benito Juárez, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 21 | Tlacotal | Calle Sur 157 S/N, esq. Av. Té, Col. Gabriel Ramos Millán, CP 08000, Alcaldía Iztacalco, CDMX. | 05:30 a 07:30 17:30 a 19:30 |
| 22 | Grupo Especial Metropolitano | Av. Río Churubusco N° 1139, esq. Lenguas Indígenas, Col. Carlos Zapata Vela, Delega. Iztacalco, C.P. 08040, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:30 a 21:00 |
| 23 | Santo Tomás | Puente de Santo Tomás N° 19, Col. Centro, CDMX. | 05:00 a 09:00 13:00 a 15:00 17:00 a 19:00 |
| 24 | Tlaxcoaque | Chimalpopoca N° 136, Col. Obrera, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX. | 05:00 a 09:00 13:00 a 15:00 17:00 a 19:00 |
| 25 | Coyoacán | Iztolindue s/n entre Tecualipan y Zompantitla, Col. Romero de Terreros, CDMX. | 06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00 |
| 26 | Santa Fe | Calle Peral y Moreras S/N, colonia Jalalpa el Grande, Alcaldía Cuajimalpa, CDMX. | 05:00 a 08:00 13:00 a 14:30 17:00 a 20:00 |
| 27 | Cuautepec | Calle 5 de Mayo, No. 59, Col. Cuautepec de Madero, Alcaldía GAM C. P. 07200, CDMX | 05:00 a 09:00 16:00 a 19:00 |

*Los lugares, áreas y horarios podrán ajustarse de conformidad a las necesidades de la Dependencia.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-002-2025 PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

**ANEXO TÉCNICO I-C2
DOMICILIO Y HORARIO DE SUMINISTRO DE LAS RACIONES CALIENTES
COMEDOR UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

| COMEDOR | DOMICILIO | TELEFONO | HORARIO DE ENTREGA |
|--|--|-----------|---|
| Universidad de la Policía de la Ciudad de México | Calz. Desierto de los Leones N°5715, Col. Olivar de los Padres, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01780, CDMX. | 5490 2912 | 05:00 a 08:00 13:00 a 15:00 19:00 a 20:30 |

*Los horarios se ajustarán de conformidad a las necesidades de la Dependencia.

**ANEXO TÉCNICO I-C3
DOMICILIO Y HORARIO DE SUMINISTRO DE LAS RACIONES CALIENTES
ESTADIOS Y OPERATIVOS**

| NO. | COMEDOR HABILITADO | DOMICILIO | HORARIO DE ENTREGA |
|-----|--------------------------------|--|--------------------|
| 1 | Estadio Azteca | Calz. De Tlalpan No. 3465, Colonia Santa Úrsula Coapa, Alcaldía Coyoacán, C.P. 04650, CDMX | Por determinar |
| 2 | Estadio Olímpico Universitario | Av. De los Insurgentes Sur S/N, Ciudad Universitaria, Alcaldía Coyoacán, C.P. 04510. CDMX | Por determinar |
| 3 | En Operativo vía pública | Por determinar, dentro de la CDMX. | Por determinar |

*Los lugares, áreas y horarios podrán ajustarse de conformidad a las necesidades de la Dependencia.



2025
Año de
La Mujer
Indígena

