



7.2 Propuesta técnica y económica.

La propuesta técnica y la propuesta económica, deberá elaborarse por escrito en papel membretado, en idioma español y firmadas en cada una de sus hojas por la persona física o el representante legal con facultades para ello; y que se entregue en medio magnético (CD ROM o USB con carácter devolutivo) en procesador de texto Microsoft Word y/o en hoja de cálculo Microsoft Excel, con la finalidad de agilizar la evaluación, por lo que el no entregarse en estos medios, no será motivo de desechamiento.

7.2.1 Propuesta técnica.

La **propuesta técnica**, no deberá contener precios y deberá cumplir, con las condiciones del **Anexo Técnico** de estas bases, debiendo contener los requisitos siguientes:

- A) Descripción completa de los bienes requeridos indicando las siguientes especificaciones: cantidad, unidad de medida, marca ofertada, país de origen, grado de integración nacional, cotizando el 100% de lo solicitado en el **Anexo I**, respetando las características y especificaciones.
- B) Escrito firmado por la persona física o el representante legal de la persona moral que tenga facultades para ello, en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, en la que indique que los bienes están **garantizados contra defectos de fabricación y/o vicios ocultos** contados a partir de su recepción y que en su caso, se compromete a reponer los bienes que se encuentren en cualquiera de dichas situaciones, sin costo para la “**Convocante**”, en un plazo máximo de 05 horas, a partir de su notificación.
- C) Escrito firmado por la persona física o el representante legal de la persona moral que tenga facultades para ello, en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad que, en caso de ser ganador, los bienes serán entregados con la oportunidad, calidad y a entera satisfacción de la “**Convocante**” en óptimas condiciones de consumo, garantizando el abasto suficiente de los bienes, cuando menos con 6 meses de caducidad contados a partir de la recepción por parte de la “**Convocante**”.
- D) El participante deberá garantizar mediante escrito firmado por la persona física o el representante legal de la persona moral que tenga facultades para ello, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que el periodo de caducidad de los box lunch será de 36 horas contadas a partir de la fecha de la entrega de los mismos, asimismo manifiesta la responsiva contra cualquier infección o enfermedad que por su consumo sea provocada, así como las condiciones para sustituir los insumos alimenticios en un plazo no mayor a dos horas, contados a partir de que se le notifique de forma verbal y escrita (vía correo electrónico) sobre las causas que originan esta solicitud.
- E) Escrito firmado por la persona física o el representante legal de la persona moral que tenga facultades para ello, donde manifieste bajo protesta de decir verdad que en caso de ser ganador se



compromete a realizar exámenes microbiológicos y fisicoquímicos a sus productos, con el laboratorio que designe el proveedor y la convocante, el proveedor cubrirá el costo de dichos exámenes, el cual deberá estar avalado por parte de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), sin cargo alguno para la **“Convocante”**, cuantas veces sea necesario, como mínimo una vez al año.

F) Póliza de responsabilidad civil, el participante ganador deberá presentar a la firma del contrato la póliza de seguro de responsabilidad civil (productos) por el 100% del monto máximo del contrato antes sin incluir el I.V.A, para garantizar la cobertura de daños a terceros que se pudiesen ocasionar por el consumo de los mismos, durante la vigencia del contrato.

G) El participante deberá presentar escrito firmado por la persona física o el representante legal de la persona moral que tenga facultades para ello, donde manifieste bajo protesta de decir verdad que durante el presente proceso o en caso de ser ganador durante el periodo de vigencia del contrato, la **“convocante”** realizará una o más visitas al **“licitante”** adjudicado, con la finalidad de verificar las condiciones de las instalaciones, otorgando las facilidades necesarias con personal del Departamento de Servicios Generales y la Coordinación de Supervisión y Evaluación Administrativa.

H) Deberá manifestar bajo protesta de decir verdad que cuenta con planta procesadora de alimentos con la operación de elaboración y distribución de alimentos cocidos y crudos, cámaras de refrigeración y congelación de las especies bovino, porcino.

I) Deberá acreditar que cuenta con la certificación T.I.F. (Tipo Inspección Federal), vigente y a nombre del **“licitante”**, donde se especifique que la actividad certificada es para el corte, deshuese y molido de productos cárnicos de las especies aviar, porcina y bovina, embutidos crudos de las especies aviar y porcina, así como, elaboración de comidas preparadas, otorgado por SAGARPA.

J) Presentar original y copia del certificado vigente emitido por organismo certificador acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), en favor del licitante, a través del cual, acredite que sus instalaciones cumplen con lo señalado por la norma NOM-251-SSA1-2009 “prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, así como, original y copia del certificado vigente de su sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).

K) Presentar en original y fotocopia legible simple para su cotejo o en su caso, la certificación vigente del SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA ISO 9001:2015 / NMX - CC- 9000- IMNC-2015, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) como un organismo de certificación de Sistema de Gestión de Calidad, dicho documento deberá tener un alcance relacionado con la compra, venta y distribución de alimentos.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

L) Presentar en original y fotocopia legible simple para su cotejo o en su caso, la certificación vigente de Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la norma mexicana ISO 22001:2005/NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC- 2019, SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).

M) Presentar en original y fotocopia legible simple para su cotejo de la certificación vigente de su sistema de la seguridad y salud en el trabajo – directrices generales para un trabajo seguro, expedido de conformidad con la norma ISO/ PAS 45005:2020, por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), en sistemas de la seguridad y salud en el trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita para la visita a las instalaciones.

N) Deberá de contar con un parque vehicular, con un mínimo de 4 vehículos especializado para el transporte de alimentos, todos con equipo de congelación y/o refrigeración modelo año como mínimo 2021, presentar original y copia de factura que acredite la propiedad de dichos vehículos, copia de la tarjeta de circulación a nombre del “licitante” y fotografías en donde se observe las características del vehículo y acreditar la verificación mediante el certificado y fotografía de los hologramas que son emitidos o expedidos en los centros de verificación apegado al programa de verificación vehicular emitido por la secretaría de medio ambiente a través de la Gaceta Oficial de la CDMX o en su caso presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo del contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, adjuntando en hoja membretada de la empresa, una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Anexando fotografías legibles de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

O) La convocante visitará las instalaciones a el proveedor donde se lleve a cabo la operatividad considerando lo siguiente: área de almacenaje, personal que labora, cumpliendo con las medidas de sanidad y seguridad de higiene, cámaras de refrigeración, área de proceso de la elaboración de alimentos (box lunch), área de control de calidad, área administrativa, área de limpieza, medidas de seguridad en materia de protección civil y mantenimiento del inmueble, este resultado será motivo de análisis para la elaboración del dictamen técnico y será motivo de descalificación en caso de no cumplir con la cédula de verificación, se debe considerar las evidencias que contengan la nomenclatura oficial (placa de la calle), fachada del inmueble (en donde se aprecie la razón o denominación social “del licitante”, la cual debe coincidir con el domicilio señalado y la información de la propuesta, deberá contemplar los requisitos solicitados en la cédula de visita contenida en el **ANEXO II**.

P) Presentar escrito bajo protesta de decir verdad en el cual se compromete de ser el licitante adjudicado, deberá de prestar a la Corporación dos refrigeradores y dos congeladores para que los alimentos se encuentren en buen estado, mismos que serán colocados en las instalaciones de la Policía Bancaria e Industrial dentro de la cocina de la Subdirección del Centro de Formación y Desarrollo



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Policial y/o en la cocina de Dirección General, asimismo se compromete a dar mantenimiento preventivo y/o correctivo cuantas veces sea necesario durante la vigencia del presente contrato, el costo de dicho mantenimiento será a cargo del proveedor, previa solicitud por parte de la Convocante.

Q) Escrito donde se compromete a realizar la entrega de los bienes en la fecha y horario que solicita la Convocante ya que se realizan pedidos derivado de la operatividad de esta H. Corporación de acuerdo a lo siguiente:

- Los víveres solicitados por la cocina de la Dirección General serán entregados en el Edificio Corporativo (tercer piso) ubicado en Av. Poniente 128 nº177, Col. Nueva Vallejo, C.P. 07750, Alcaldía Gustavo A Madero, Ciudad de México, los días lunes de cada semana a partir de las 10:00 horas y/o los 365 días del año si el área así lo requiere, excepto las partidas Nº 85, 89 y 125, que se entregarán de lunes a viernes con horario establecido en previa solicitud por medio de correo electrónico y/ o escrito por parte de la Convocante.
- Los víveres solicitados por la cocina de la Subdirección del Centro de Formación y Desarrollo Policial, serán entregados en Calle Rupias Nº 40 Col. Simón Bolívar, Alcaldía Venustiano Carranza C.P. 15410 Ciudad de México, los días lunes de cada semana a partir de las 06:00 am y/o los 365 días del año, si el área así lo requiere excepto las partidas Nº 85, 89 y 125, que se entregarán de lunes a domingo con horario establecido previa solicitud por medio de correo electrónico y/ o escrito por parte de la Convocante.
- Los víveres solicitados por la cocina de la Subdirección del Centro de Formación y Desarrollo Policial, serán entregados en Avenida Canal de Rio Churubusco Sin Número acceso Puerta 13, de la Ciudad Deportiva Magdalena Mixhuca, Colonia Granjas México, C.P. 08400 Alcaldía Iztacalco Ciudad de México, los días lunes de cada semana a partir de las 06:00 am y/o los 365 días del año, si el área así lo requiere excepto las partidas Nº 85, 89 y 125, que se entregarán de lunes a domingo con horario establecido previa solicitud por medio de correo electrónico y/ o escrito por parte de la Convocante.
- Los víveres y box lunch, solicitados por la Dirección Operativa serán entregados de lunes a domingo en un horario establecido previa solicitud por medio de correo electrónico y/o por escrito por parte de la convocante.
- El box lunch especial será entregado el 24 y 31 de diciembre del 2025, en la fecha señalada anteriormente, la ubicación y hora serán establecidas de acuerdo a previa solicitud por medio de correo electrónico y/o por escrito por parte de la Convocante. Asimismo, deberá apegarse a la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal y que los utensilios sean biodegradables o compostables.
- Los víveres solicitados por la Oficina de Armamento, se entregará en el Edificio Corporativo ubicado en Av. Poniente 128 No. 177, Col. Nueva Vallejo, C.P. 07750, Alcaldía Gustavo A. Madero, Ciudad de México, (sótano). Los primeros cinco días de cada mes de



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

lunes a viernes en un horario abierto, previa solicitud por medio de correo electrónico y/o por escrito

R) Escrito donde se compromete el proveedor, que de acuerdo a las necesidades de la Corporación, tendrá la capacidad de respuesta en caso realizar pedidos con seis horas de anticipación, por el área requirente los cuales serán solicitados mediante correo electrónico o llamada telefónica, en caso de no cumplir en el horario establecido, será acreedor a una penalización.

S) Pena convencional en apego a los artículos 33 fracción x y 69 de la ley de adquisiciones para el distrito federal, así como los numerales del 5.13.1 al 5.13.8 de la "Circular Uno 2024", Normatividad en Materia de Administración de Recursos, la "**Convocante**" a aplicará sanción del 2.5% (dos punto cinco por ciento) del valor total de los bienes dejados de entregar conforme al periodo establecido sin incluir impuestos por cada día natural de incumplimiento en que incurra el proveedor.

T) Escrito firmado por la persona física o el representante legal de la persona moral que tenga facultades para ello, en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que cumple con la capacidad de respuesta, los recursos técnicos y financieros que le son requeridos, para el cumplimiento de las obligaciones que contraigan en el contrato que en su caso derive de este procedimiento, de conformidad con el numeral 5.7.3 de la "Circular Uno 2024".

U) El licitante deberá presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo, de las constancias de capacitación del personal operativo de las diferentes áreas de la empresa, mínimo 20 personas en el manejo higiénico de los alimentos, por el consejo nacional de normalización y certificación de competencias laborales (CONOCER), mínimo 10 personas en el almacenamiento de mercancías en establecimientos, por el consejo nacional de normalización y certificación de competencias laborales (CONOCER) y mínimo 5 personas en la obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio, esto con la finalidad de garantizar que el personal está capacitado en el manejo y almacenamiento de los productos objeto de la presente licitación.

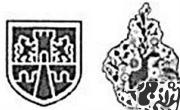
V) Presentar en original y fotocopia legible simple para su cotejo de la certificación vigente que acredite el cumplimiento de la norma NMX-R-025-SCFL-2015 para la igualdad laboral y no discriminación, expedida a nombre del licitante por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.).

7.2.2 Propuesta económica.

El "**licitante**" deberá presentar su propuesta económica de conformidad al **Anexo XI**, el cual deberá venir firmado por el representante legal que cuente con facultades para suscribir la **propuesta económica**.

La **propuesta económica** deberá contener los siguientes requisitos:

Página 22 de 53



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Licitación Pública Nacional 30001072-08-2026
Adquisición de víveres en general

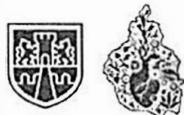
Anexo I
Licitación Pública Nacional
Nº 30001072-08-2026
Adquisición de víveres en general

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
ABARROTES		
1	ACEITE 100% DE MAÍZ DE 1 L.	PIEZA
2	ACEITE DE OLIVO DE 946 ML.	LATA
3	ACHIOTE DE 110 GRS.	CAJA
4	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO DE 215 GRS	FRASCO
5	ADEREZO MIL ISLAS DE 237 ML	PIEZA
6 ***	AGUAMINERAL LATA DE 355 ML. CON 24 PZAS.	CAJA
7	AJONJOLÍ A GRANEL	KILO
8	ALMENDRA ENTERA DE 100 GRS.	BOLSA
9	ARROZENTERO DE 1 KG.	BOLSA
10	ATE DE GUAYABA DE 700 GRS.	LATA
11	ATÚN EN AGUA DE 120 GRS	LATA
12	ATÚN EN AGUA DE 1,880 GRS.	LATA
13	AVENA DE 400 GRS.	BOTE
14	AZÚCAR ESTÁNDAR A GRANEL	KILO
15	AZÚCAR MASCABADO DE 1 KG	BOLSA
16	BACALAO NORUEGO A GRANEL	KILO
17 ***	BICARBONATO DE SODIO DE 227 GRS.	CAJA
18	BEBIDA DE JUGO O PULPA DE 250 ML. VARIOS SABORES	PIEZA
19	CACAHUATE PELADO A GRANEL	KILO
20	CAFÉ DE GRANO DE 1 KG	BOLSA
21	CAFÉ SOLUBLE CLÁSICO DE 120 GRS.	FRASCO
22	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO DE 170 GRS.	FRASCO
23	CAFÉ SOLUBLE 100% PURO TIPO TASTER'S CHOICE GOURMET BLEND DE 100 GRS	FRASCO
24	CAJETA QUEMADA DE 333 GRS.	ENVASE
25	CAMARÓN SECO A GRANEL	KILO
26	CANELA EN POLVO DE 63 GRS.	FRASCO
27	CANELA EN RAMA A GRANEL	KILO
28	CEREZAS DE 304 GRS.	FRASCO
29	CHILE ANCHO A GRANEL	KILO
30	CHILE CHIPOTLE ADOBADO DE 380 GRS.	LATA



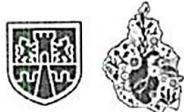
CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

31	CHILE DE ÁRBOL A GRANEL	KILO
32	CHILES ENTEROS EN VINAGRE DE 780 GRS.	LATA
33	CHILE GUAJILLO A GRANEL	KILO
34	CHILES GÜEROS EN ESCABECHE DE 320 GRS.	LATA
35	CHILE MORITA SECO A GRANEL	KILO
36	CHILE PASILLA A GRANEL	KILO
37	CHILE PUYA SECO A GRANEL	KILO
38	CIRUELA PASA A GRANEL	KILO
39	CHOCOLATE EN POLVO DE 800 GRS.	LATA
40	CHOCOLATE EN TABLILLA DE 540 GRS. C/6 PZAS.	PAQUETE
41	CLAVO MOLIDO DE 60 GRS.	FRASCO
42	COMINO MOLIDO DE 60 GRS.	FRASCO
43	CONSUMÉ DE POLLO DE 3.600 KG.	FRASCO
44	CREMA PARA CAFÉ DE 400 GRS.	FRASCO
45	DURAZNO EN ALMÍBAR DE 840 GRS.	LATA
46	ELOTE DORADO DE 410 GRS.	LATA
47	ENDULZANTE SIN CALORÍAS DE 100 SOBRES.	CAJA
48	FRIJOL FLOR DE MAYO DE 1 KG.	BOLSA
49	FRIJOL NEGRO DE 1 KG.	BOLSA
50	FRIJOL PERUANO DE 1 KG	BOLSA
51	GALLETA CREMA DE NIEVE DE 416 GRS. C/ 9 PQT.	CAJA
52	GALLETA HABANERA INTEGRAL DE 468 GRS. C/4 ROLLOS	CAJA
53	GALLETAS TIPO BOMBITAS DE 150 GRS.	BOLSA
54	GALLETAS SALADITAS DE 504 GRS. C/42 PQT.	CAJA
55	GALLETA SURTIDA DE 330 GRS.	CAJA
56	GARBAÑA A GRANEL	KILO
57	GARBAÑA PRECOCIDA DE 400 GRS.	LATA
58	GELATINA DE AGUA DE 720 GRS. DIVERSOS SABORES	BOLSA
59	GELATINA DE AGUA LIGTH DE 20 GRS. DIVERSOS SABORES	CAJA
60	HABA SECA PELADA A GRANEL	KILO
61	HARINA DE TRIGO DE 1 KG.	BOLSA
62	HARINA PARA HOT CAKES DE 800 GRS.	CAJA
63	HELADO DE 1 L. DE VARIOS SABORES	ENVASE
64	HIELO DE 5 KG.	BOLSA
65	HOJUELAS DE MAÍZ 370 GRS.	CAJA
66	HUEVO BLANCO GRANDE AGRANEL	KILO
67	JARABE PARA AGUA DE VARIOS SABORES DE 1 L.	PIEZA



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

68	JUGO SAZONADOR DE 200 ML.	FRASCO
69	LECHE CONDENSADA DE 375 GRS.	LATA
70	LECHE DESLACTOSADA LIGHT TETRA BRICK DE 1 L.	ENVASE
71	LECHE DE VACA 100% CLASICA DE 250 ML.	PIEZA
72	LECHE EVAPORADA DE 360 GRS.	LATA
73	LECHE ULTRA PASTEURIZADA TETRA BRICK DE 1L. C/12 PZAS ABRE FACIL	CAJA
74	LENTEJAA GRANEL	KILO
75	MAÍZ PRECOCIDO PARA POZOLE DE 1 KG.	BOLSA
76	MAYONESA DE 390 GRS.	FRASCO
77	MAYONESA DE 3,400 GRS.	FRASCO
78	MERMELADA DE 980 GRS.	FRASCO
79	MIEL DE ABEJA PURA DE 500 GRS.	FRASCO
80	MOLE ROJO EN POLVO A GRANEL	KILO
81	MOSTAZA DE 250 GRS.	FRASCO
82	NUEZ PELADA ENTERA A GRANEL	KILO
83	ORÉGANO A GRANEL	KILO
84	PALANQUETA DE 80 GRS.	PIEZA
85	PAN BOLILLO	PIEZA
86	PAN BLANCO GRANDE	BOLSA
87	PAN DE HAMBURGUESA DE 8 PIEZAS DE 450 GRS.	BOLSA
88	PAN PARA HOT-DOG DE 8 PIEZAS DE 340 GRS.	BOLSA
89	PAN DULCE EMBOLSADO	PIEZA
90	PAN INTEGRAL GRANDE	BOLSA
91	PAN MOLIDO DE 210 GRS.	BOLSA
92	PAN TOSTADO CLÁSICO DE 210 GRS.	BOLSA
93	PAN TOSTADO INTEGRAL DE 250 GRS.	BOLSA
94	PILOCILLO A GRANEL	KILO
95	PIÑA EN ALMÍBAR REBANADAS DE 800 GRS.	LATA
96	PIMIENTA ENTERA NEGRA GORDA DE 64 GRS.	FRASCO
97	PIMIENTA NEGRA MOLIDA DE 64 GRS.	FRASCO
98	RAJAS DE JALAPEÑO EN ESCABECHE 820 GRS.	LATA
99***	REFRESCO DE 3 LTS. COLA, TORONJA O MANZANA	PIEZA
100***	REFRESCO DE COLA DE 355 ML	LATA
101***	REFRESCO DE COLA LIGHT DE 355 ML	LATA
102***	REFRESCO DE COLA SIN AZÚCAR DE 355 ML	LATA
103***	REFRESCO DE TORONJA O MANZANA DE 355 ML	LATA
104	SAL CON AJO DE 125 GRS.	FRASCO

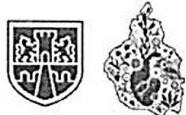


CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACION

105	SAL DE GRANO DE 1 KG	BOLSA
106	SAL REFINADA DE 1 KG	BOLSA
107	SALSA DE TOMATE TIPO CATSUP DE 680 GRS.	PIEZA
108	SALSA EN POLVO CON SAL Y LIMÓN DE 142 GRS.	FRASCO
109	SALSA PICANTE ETIQUETA AMARILLA DE 350 ML	PIEZA
110	SALSA PICANTE ETIQUETA NEGRA DE 370 ML	PIEZA
111	SOPA DE CODO DE 200 GRS.	BOLSA
112	SOPA DE CORBATA DE 200 GRS.	BOLSA
113	SOPA DE ESPAGUETI DELGADO DE 200 GRS.	BOLSA
114	SOPA DE ESPAGUETI GRUESO DE 200 GRS.	BOLSA
115	SOPA DE FIDEO DE 200 GRS.	BOLSA
116	SOPA DE LETRA DE 200 GRS.	BOLSA
117	SOPA DE MACARRÓN DE 200 GRS.	BOLSA
118	SOPA DE TALLARÍN DE 200 GRS.	BOLSA
119	SOPA DE TORNILLO DE 200 GRS.	BOLSA
120	TAMARINDO A GRANEL	KILO
121	TE DE LIMÓN SOBRE DE 1 GR. C/100 SOBRES	CAJA
122	TE DE MANZANILLA SOBRE DE 1 GR. C/100 SOBRES	CAJA
123	TOMILLO DE 45 GRS.	FRASCO
124	TORTILLAS DE HARINA DE 12 PZAS	BOLSA
125	TORTILLAS DE MAÍZ	KILO
126	TOSTADAS DE MAÍZ ONDULADAS DE 324 GRS.	BOLSA
127	TOSTADAS HORNEADAS DE MAÍZ- NOPAL DE 144 GRS.	CAJA
128	UVA PASA A GRANEL	KILO
129***	VAINILLA DE 1 L.	PIEZA
130	VINAGRE BLANCO DE 750 ML	PIEZA
131	VINAGRE DE MANZANA DE 750 ML	PIEZA

FRUTAS Y VERDURAS

132	ACELGA FRESCA A GRANEL	KILO
133	AGUACATE HASS A GRANEL	KILO
134	AJO DE CABEZA GRANDE A GRANEL	KILO
135	APIO FRESCO A GRANEL	KILO
136	BRÓCOLI A GRANEL	KILO
137	CALABACITA ITALIANA FRESCA A GRANEL	KILO
138	CEBOLLA BLANCA GRANDE A GRANEL	KILO
139	CEBOLLA CAMBRAY A GRANEL	KILO
140	CHAMPIÑÓN BLANCO GRANDE A GRANEL	KILO



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

141	CHAYOTE LISO FRESCO GRANDE A GRANEL	KILO
142	CHÍCHARO LIMPIO FRESCO A GRANEL	KILO
143	CHILE CUARESMEÑO FRESCO A GRANEL	KILO
144	CHILE HABANERO A GRANEL	KILO
145	CHILE MANZANO A GRANEL	KILO
146	CHILE POBLANO A GRANEL	KILO
147	CHILE SERRANO A GRANEL	KILO
148	CILANTRO FRESCO A GRANEL	KILO
149	COL BLANCA	KILO
150	COLIFLOR	KILO
151	EJOTE FRESCO A GRANEL	KILO
152	ELOTE FRESCO TIERNO	KILO
153	EPAZOTE FRESCO A GRANEL	KILO
154	ESPINACA FRESCA A GRANEL	KILO
155	FLOR DE CALABAZA A GRANEL	KILO
156	FLOR DE JAMAICA A GRANEL	KILO
157	FRESA A GRANEL	KILO
158	GRANADA A GRANEL	KILO
159	GUAYABA A GRANEL	KILO
160	HABA VERDE A GRANEL	KILO
161	HIERBA DE OLOR A GRANEL	KILO
162	JÍCAMA GRANDE A GRANEL	KILO
163	JITOMATE BOLA A GRANEL	KILO
164	JITOMATE GUAJE A GRANEL	KILO
165	KIWI A GRANEL	KILO
166	LIMÓN GRANDE CON SEMILLA A GRANEL	KILO
167	LIMÓN GRANDE SIN SEMILLA A GRANEL	KILO
168	LECHUGA FRESCA ROMANA	KILO
169	LECHUGA OREJONA	KILO
170	LECHUGA SANGRÍA	KILO
171	MANGO ATAULFO A GRANEL	KILO
172	MANGO MANILA A GRANEL	KILO
173	MANGO PETACÓN A GRANEL	KILO
174	MANDARINA A GRANEL	KILO
175	MANZANA GOLDEN GRANDE A GRANEL	KILO
176	MELÓN CHINO	KILO
177	NARANJA A GRANEL	KILO



Licitación Pública Nacional 30001072-08-2026
Adquisición de víveres en general

CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

178	NOPAL CAMBRAY TIERNO A GRANEL	KILO
179	PAPA BLANCA GRANDE GRANEL	KILO
180	PAPA CAMBRAY A GRANEL	KILO
181	PAPAYA MARADOL	KILO
182	PEPINO GRANDE FRESCO A GRANEL	KILO
183	PEREJIL FRESCO A GRANEL	KILO
184	PIMIENTO MORRÓN ROJO A GRANEL	KILO
185	PIMIENTO MORRÓN VERDE A GRANEL	KILO
186	PIÑA	KILO
187	PLÁTANO MACHO A GRANEL	KILO
188	PLÁTANO TABASCO A GRANEL	KILO
189	PORO FRESCO	KILO
190	RÁBANO A GRANEL	KILO
191	TOMATE VERDE LIMPIO A GRANEL	KILO
192	TORONJA A GRANEL	KILO
193	TUNA VERDE A GRANEL	KILO
194	UVA VERDE SIN SEMILLA A GRANEL	KILO
195	VERDOLAGA A GRANEL	KILO
196	ZANAHORIA A GRANEL	KILO
POLLO		
197	ALAS DE POLLO A GRANEL RASTRO TIF	KILO
198	GALLINA ENTERA DE 5 A 5.5 KGS. RASTRO TIF	PIEZA
199	MUSLO S/PIEL RASTRO TIF	KILO
200	MEDALLONES DE PECHUGA RASTRO TIF	KILO
201	PECHUGA APLANADA S/HUESO Y S/PIEL RASTRO TIF	KILO
202	PECHUGA ENTERA S/PIEL RASTRO TIF	KILO
203	PECHUGA MOLIDA S/HUESO RASTRO TIF	KILO
204	PIERNA S/PIEL RASTRO TIF	KILO
PESCADOS Y MARISCOS		
205	CAMARÓN CRISTAL 1A CALIDAD	KILO
206	CAMARÓN PACOTILLA 1A CALIDAD	KILO
207	FILETE DE HUACHINANGO 1A CALIDAD	KILO
208	MOJARRAS 1A CALIDAD	KILO
209	SALMÓN EN LONJA 1A CALIDAD	KILO
CARNES		
210	ARRACHERA CARNE DE RES RASTRO TIF	KILO
211	BISTEC DE CERDO ENCHILADO RASTRO TIF	KILO



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

212	BISTEC DE CERDO S/PELLEJO RASTRO TIF	KILO
213	BISTEC DE RES DE BOLA S/PELLEJO RASTRO TIF	KILO
214	CARNE MOLIDA DE CERDO 90%, CARNE,10% GRASA RASTRO TIF	KILO
215	CARNE MOLIDA DE RES 90%, CARNE 10% GRASA RASTRO TIF	KILO
216	CHAMBARETE DE RES DE 130 GRS. S/HUESO RASTRO TIF	KILO
217	CHICHARRÓN CARNUDO RASTRO TIF	KILO
218	CHORIZO 90% CARNE 10% GRASA RASTRO TIF	KILO
219	CHULETA AHUMADA REBANADA DE 150 GRS RASTRO TIF	KILO
220	CHULETA DE CERDO NATURAL REBANADA DE 150 GRS. RASTRO TIF	KILO
221	CODILLO DE CERDO 150 GRS. RASTRO TIF	KILO
222	COLA DE RES ENTERA RASTRO TIF	KILO
223	COSTILLA DE CERDO DE 140 GRS. LIMPIA RASTRO TIF	KILO
224	COSTILLA DE RES 130 GRS. PARA ASAR LIMPIA RASTRO TIF	KILO
225	ESPINAZO DE CERDO DEL LADO DE LA CABEZA 140 GRS. RASTRO TIF	KILO
226	FALDA DE RES RASTRO TIF	KILO
227	LOMO DE CERDO RASTRO TIF	KILO
228	LONGANIZA 90% CARNE 10% GRASA RASTRO TIF	KILO
229	MANITAS DE CERDO LIMPIAS RASTRO TIF	KILO
230	MILANESA DE RES LIMPIA SIN PELLEJO RASTRO TIF	KILO
231	PANZA DE RES (CALLO, LIBRO, CUAJO) RASTRO TIF	KILO
232	PATA DE RES TROZO RASTRO TIF	KILO
233	PIERNA DE CERDO RASTRO TIF	KILO
234	RETAZO DE RES CON HUESO RASTRO TIF	KILO
235	SABANITA DE RES LIMPIA RASTRO TIF	KILO
236	SUADERO DE RES CARNUDO RASTRO TIF	KILO
DERIVADOS Y LÁCTEOS		
237	CREMA FRESCA DE 900 ML.	BOTE
238	CREMA FRESCA DE 900 ML. DESLACTOSADA	BOTE
239	MANTEQUILLA BARRA DE 1 KG	PIEZA
240	QUESO TIPO AMERICANO C/100 REBANADAS	CAJA
241	QUESO CANASTO A GRANEL	KILO
242	QUESO CREMA DE 180 GRS	CAJA
243	QUESO DOBLE CREMA A GRANEL	KILO
244	QUESO MANCHEGO REBANADO A GRANEL	KILO
245	QUESO OAXACA DE 400 GRS	PIEZA
246	QUESO PANELA DE 1 KG.	PIEZA
247	QUESO TIPO PARMESANO DE 227 GRS	FRASCO
248	YOGURT DE 1 KG. VARIOS SABORES	BOTE



Licitación Pública Nacional 30001072-08-2026
Adquisición de viveres en general

CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

249	YOGURT TIPO GRIEGO DE 145 GRS. DE DIVERSOS SABORES	PIEZA
250	YOGURT NATURAL 125 GRS.	PIEZA
EMBUTIDOS		
251	JAMÓN DE PAVO DE 1 KG.	PAQUETE
252	MORTADELA A GRANEL	KILO
253	QUESO DE PUERCO A GRANEL	KILO
254	SALCHICHA CÓCTEL DE 500 GRS.	PAQUETE
255	SALCHICHA DE PAVO DE 1 KG.	PAQUETE
256	TOCINO AHUMADO DE 250 GRS.	PAQUETE
RACIONES		
257***	BOX LUNCH: 1 CHAROLA BIODEGRADABLE CON: UN GUISADO Y DOS GUARNICIONES, 1 FRUTA DE TEMPORADA 1 PALANQUETA DE 80 GRS. 1 JUGO DE 500 ML. 1 PAN BLANCO DE 60 GRS. 1 CUCHARA BIODEGRADABLE. 1 SERVILLETA BIODEGRADABLE.	PIEZA
258 ***	BOX LUNCH ESPECIAL: 1 REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. 1 BOTELLA DE AGUA ABRE FÁCIL DE 330 ML. 2 LATAS DE ATÚN EN AGUA CON ABRE FÁCIL 130 GRS. 1 LATA DE VERDURAS MIXTAS ABRE FÁCIL 215 GRS. 2 SOBRES DE MAYONESA 1 PALANQUETA DE 80 GRS. 3 PAQUETES DE GALLETA SALADAS DE 13 GRS. 1 TENEDOR BIODEGRADABLE 1 SOBRE DE RAJAS 1 SERVILLETA BIODEGRADABLE	PIEZA

Productos requeridos con un gramaje específico, se permita una variación de gramaje aproximadamente con un +/- 10%. Debido a que los fabricantes realizan cambios en presentaciones sin previo aviso.

NOTA: *** Son los productos que causan I.V.A.

ATENTAMENTE
LIC. FRANCISCO JAVIER GARDUÑO VELÁZQUEZ
JEFE DE DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES

Página 42/53



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Licitación Pública Nacional 30001072-08-2026
Adquisición de víveres en general



**ANEXO II
ADQUISICIÓN DE VÍVERES EN GENERAL
VISITA**

POLICÍA BANCARIA E INDUSTRIAL
JEFATURA DE DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES
FORMATO I

**Cédula de verificación a instalaciones de proveedores de materias primas y
productos, para preparar alimentos y bebidas**

día mes año

Fecha:

--	--	--

Hora inicio:

Hora fin:

--	--

Razón social de la empresa

Ubicación:

Cumple

Punto a evaluar	Descripción	Sí	No
ÁREA DE ALMACENAJE	Se encuentra limpio y cuenta con los anaquelos para la clasificación de los productos, tales como abarrotes, frutas, verduras, pollo, carne, mariscos, embutidos, cremería.		
	Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración son de fácil limpieza, sin grietas o roturas.		
PERSONAL QUE LABORA EN EL ÁREA	El personal que está laborando en las instalaciones porta uniforme limpio y accesorios limpios como guantes, cubre bocas, cofia.		
	El personal se lava constantemente las manos.		
ÁREA DE CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN	Se encuentran funcionando y con la temperatura adecuada para la conservación de alimentos.		
	Los equipos están instalados con el espacio suficiente para hacer la limpieza y desinfección del área y de los mismos.		
ÁREA DE PROCESO	El área es limpia y el personal cumple con las reglas de acceso que la empresa establece.		
	Las instalaciones impiden la contaminación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
ÁREA DE CONTROL DE CALIDAD	Se cuenta con un área que supervisa los controles de calidad de los productos.		
ÁREA ADMINISTRATIVA	Cuenta con personal que se encarga del trámite administrativo de la empresa.		
EQUIPO DE TRANSPORTE	Cuenta con el transporte adecuado para el traslado de los productos.		
ÁREA DE LIMPIEZA	Cuenta con los contenedores para depositar la basura orgánica e inorgánica.		
MEDIDAS DE SEGURIDAD	El inmueble cuenta con señalización y equipamiento en materia de protección civil, tiene suficiente iluminación y espacio para que transite el personal de visitantes.		
MANTENIMIENTO DEL	El inmueble muestra señales de haber recibido mantenimiento.		



Licitación Pública Nacional 30001072-08-2026

Adquisición de víveres en general

CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INMUEBLE

Conclusión:

Supervisó:

Proveedor/Persona que atendió

Nombre y firma

Nombre y firma

Supervisó:

Supervisó:

Nombre y firma

Nombre y firma

Página 44 | 53