



ANEXO UNO
“ADQUISICIÓN DE DIVERSOS BIENES”

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS BIENES

Esta adquisición se compone de tres partidas:

| PARTIDA NO. | ÁREA REQUERENTE | PARTIDA PRESUPUESTAL | NO. DE REQUISICIÓN | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | PRESUPUESTO MÍNIMO CON I.V.A. | PRESUPUESTO MÁXIMO CON I.V.A. |
|-------------|--|----------------------|--------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Dirección General de Desarrollo Social | 2211 | 07 | Suministro de alimentos a distribuir en los Centros de Atención y Cuidado Infantil de la Alcaldía Gustavo A. Madero (CACIS) | \$750,000.00 | \$7,500,000.00 |
| 2 | Dirección General de Servicios Urbanos | 2391 | 03 | Adquisición de vara de perilla | \$2,500,000.00 | \$25,000,000.00 |
| 3 | Dirección General de Servicios Urbanos | 2441 | 04 | Adquisición de morillos | \$400,000.00 | \$4,000,000.00 |

2. DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIÓN POR PARTIDA

Se requiere la adquisición de diversos bienes de consumo; para el desarrollo de las actividades operativas de la Dirección General de Servicios Urbanos y la Dirección General de Desarrollo Social, estas se dividen en tres partidas, siendo las siguientes:

- Partida 1: Suministro de alimentos a distribuir en los Centros de Atención y Cuidado Infantil de la Alcaldía Gustavo A. Madero (CACIS)
- Partida 2: Adquisición de vara de perilla
- Partida 3: Adquisición de morillos

Nota: estos bienes serán adjudicados por partida.

2.1 ESPECIFICACIONES DETALLADAS:

PARTIDA 1: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS A DISTRIBUIR EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN Y CUIDADO INFANTIL CACI

| NO. PARTIDA | ÁREA REQUERENTE | PARTIDA PRESUPUESTAL | NO. DE REQUISICIÓN | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | PRESUPUESTO MÍNIMO CON I.V.A. | PRESUPUESTO MÁXIMO CON I.V.A. |
|-------------|--|----------------------|--------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Dirección General de Desarrollo Social | 2211 | 07 | Suministro de alimentos a distribuir en los Centros de Atención y Cuidado Infantil de la Alcaldía Gustavo A. Madero (CACIS) | \$750,000.00 | \$7,500,000.00 |

CATÁLOGO DE ALIMENTOS

| PARTIDA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------|---|------------------|
| 1 | REQUISICIÓN NO. 07 - DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO SOCIAL | |
| SUBPARTIDA | | |
| 1 | CAÑA DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA, LIMPIA, EN TROZOS DE 30 CM. | KG |
| 2 | CIRUELA PASA DE PRIMERA CALIDAD, DESHUESADA, FRESCA. | KG |
| 3 | DURAZNO CRIOLLO DE PRIMERA CALIDAD, DE 130 A 150 GRs. MADURO SIN MAGULLADURAS Y/O PICADURAS | KG |
| 4 | DURAZNO PRISCO DE PRIMERA CALIDAD, DE 130 A 150 GRs. MADURO SIN MAGULLADURAS Y/O PICADURAS | KG |
| 5 | FRESA DE PRIMERA CALIDAD, MADURA, SIN MAGULLADURAS, Y/O PICADURAS. | KG. |
| 6 | GUAYABA DE PRIMERA CALIDAD, DE 100 A 120 GRAMOS MADURA, SIN MAGULLADURAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 7 | JAMAICA DE PRIMERA CALIDAD, EN FLOR ENTERA A GRANEL LIBRE DE BASURA Y HUMEDAD. | KG |
| 8 | JÍCAMA DE PRIMERA CALIDAD, DE 300 A 500 GRAMOS LIMPIA, SIN GRIETAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 9 | LIMÓN AGRIO DE PRIMERA CALIDAD, JUGOSO CON O SIN SEMILLA, TAMAÑO MEDIANO CASCARA DELGADA. | KG. |



| | | |
|----|--|--------|
| 10 | MANDARINA DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS MADURA, JUGOSA, SIN MAGULLADURAS, GRIETAS Y PICADURAS. | KG. |
| 11 | MANGO DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS, MADURO, SIN MAGULLADURAS, GRIETAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 12 | MANZANA GOLDEN DE PRIMERA CALIDAD, DE 100 A 120 GRAMOS, MADURA Y SIN PICADURAS. | KG. |
| 13 | MANZANA ROJA DE PRIMERA CALIDAD, DE 100 A 120 GRAMOS, MADURA Y SIN PICADURAS. | KG. |
| 14 | MELÓN CHINO O GOTA DE MIEL DE PRIMERA CALIDAD, DEL NO. 9, MADURO, SIN MAGULLADURAS, SIN GRIETAS Y/O PICADURAS. | PZA. |
| 15 | NARANJA VERACRUZ DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS SIN MAGULLADURAS. | KG. |
| 16 | NUEZ PELADA A GRANEL, LIBRE DE BASURA Y HUMEDAD, FRESCA Y PROTEGIDA CON BOLSA DE PAPEL O PLÁSTICO. | KG |
| 17 | PAPAYA MARADOL ROJA DE PRIMERA CALIDAD, MADURA, SIN MAGULLADURAS, SIN GRIETAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 18 | PERA MANTEQUILLA DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS, MADURA SIN MAGULLADURAS Y/O PICADURAS. | KG |
| 19 | PASAS SIN HUMEDAD Y LIBRE DE CONTAMINANTES. | KG |
| 20 | PIÑA DE PRIMERA CALIDAD, DE 1.8 A 2 KILOGRAMOS SIN PENCAS, SIN CORONA, MADURA, FIRME AROMA CARACTERÍSTICO, SIN MAGULLADURAS GRIETAS Y PICADURAS. | PZA. |
| 21 | PLÁTANO DOMINICO DE PRIMERA CALIDAD, EN PENCA, MADURO, SIN MAGULLADURAS, GRIETAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 22 | PLÁTANO MACHO DE PRIMERA CALIDAD, EN PENCA, MADURO, SIN MAGULLADURAS, GRIETAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 23 | PLÁTANO TABASCO DE PRIMERA CALIDAD, EN PENCA, ALIMONADO, SIN MAGULLADURAS, GRIETAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 24 | SANDIA DE PRIMERA CALIDAD, MADURA, FIRME AROMA CARACTERÍSTICO, SIN MAGULLADURAS GRIETAS Y PICADURAS. | KG |
| 25 | TAMARINDO DE PRIMERA CALIDAD, EN VAINA COMPLETA A GRANEL, SIN BASURA, HUMEDAD, LIBRE DE CONTAMINANTES. | KG. |
| 26 | TEJOCOTE DE PRIMERA CALIDAD, TAMAÑO MEDIANO, MADURO Y SIN PICADURAS. | KG |
| 27 | TUNA VERDE DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS, MADURA SIN MAGULLADURAS Y/O PICADURAS. | KG. |
| 28 | UVAS DE PRIMERA CALIDAD, EN RACIMO GRANDE, MADURA SIN MAGULLADURAS. | KG. |
| 29 | ACELGA DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA, LIMPIA NO DESHOJADA NI AMARILLA. (MANOJO PROTEGIDO) | KG. |
| 30 | AJO BLANCO DE PRIMERA CALIDAD, EN CABEZA, DIENTE GRANDE FRESCO, LIMPIO, SIN PRESENCIA DE HUMEDAD. | KG. |
| 31 | AMARANTO DE PRIMERA CALIDAD, SIN HUMEDAD Y LIBRE DE CONTAMINANTES. | KG. |
| 32 | APIO DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO Y LIMPIO NO DESHOJADO, NI AMARILLENTO (PROTEGIDO) | KG. |
| 33 | BRÓCOLI DE PRIMERA CALIDAD, PIEZAS MEDIANAS, NO AGRIETADAS FRESCAS Y LIMPIAS, SIN PRESENCIA DE HUMEDAD. | KG. |
| 34 | CALABAZA LARGA DE PRIMERA CALIDAD, MADURA, COLOR VERDE CLARO, NO AMARILLENTO, SIN RASPADURAS, NO MAGULLADURAS, FIRME Y SIN ZONAS REBLANDECIDAS. | KG. |
| 35 | CEBOLLA BLANCA DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA Y LIMPIA SIN MAGULLADURAS, NI GRIETAS, CONSISTENCIA FIRME, NO GERMINADA. | KG. |
| 36 | CILANTRO DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO Y LIMPIO, NO DESHOJADO, NI AMARILLO EN MANOJO DE 100 GRAMOS Y PROTEGIDO | MANOJO |
| 37 | COL BLANCA DE PRIMERA CALIDAD, PIEZAS MEDIANAS, NO AGRIETADAS FRESCAS Y LIMPIAS, SIN PRESENCIA DE HUMEDAD. | KG. |
| 38 | CHAMPIÑÓN DE PRIMERA CALIDAD, EN BOTÓN GRANDE, BLANCO CARACTERÍSTICO LIMPIO, FRESCO, SIN PRESENCIA DE HUMEDAD | KG. |
| 39 | CHAYOTE SIN ESPINA DE PRIMERA CALIDAD, VERDE CLARO, FIRME, FRESCO, LIMPIO, PIEZAS MEDIANAS, CASCARA DELGADA, NO HERIDAS NI GRIETAS. | KG. |
| 40 | CHICHARO DE PRIMERA CALIDAD, EN VAINA GRANDE, FRESCO Y SIN PRESENCIA DE HUMEDAD | KG. |
| 41 | EJOTE DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO Y LIMPIO, FIRME SIN PRESENCIA DE HUMEDAD EN PIEZA ENTERA. | KG. |
| 42 | ELOTE DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO, LIMPIO CON UNA SOLA CAPA DE HOJAS | PZA. |



| | | |
|----|---|------------------|
| | COMO PROTECCIÓN, GRANOS TIERNOS EN PIEZA GRANDE. | |
| 43 | ELOTE DESGRANADO DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO, LIMPIO, GRANOS TIERNOS, EMPAQUETADO EN BOLSA DE PLÁSTICO | KGS. |
| 44 | EPAZOTE DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO, LIMPIO, NO DESHOJADO SIN PRESENCIA DE HUMEDAD EN MANOJO PROTEGIDO DE 100 GRAMOS. | MANOJO |
| 45 | ESPINACAS DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA , LIMPIA , NO DESHOJADA NI AMARILLENTO EN MANOJO PROTEGIDO HOJAS GRANDES | KG. |
| 46 | HABA VERDE DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA , LIMPIA , NO DESHOJADA NI AMARILLENTO EN MANOJO PROTEGIDO HOJAS GRANDES | KG. |
| 47 | HIERBABUENA DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA , LIMPIA , NO DESHOJADA NI AMARILLENTO EN MANOJO PROTEGIDO HOJAS GRANDES | MANOJO |
| 48 | HIERBAS DE OLOR DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA , LIMPIA , NO DESHOJADA NI AMARILLENTO EN MANOJO PROTEGIDO HOJAS GRANDES | MANOJO |
| 49 | JITOMATE GUAJE SALADET DE PRIMERA CALIDAD, CONSISTENCIA FIRME, FRESCO, LIMPIO, EN PIEZAS MEDIANAS, COLOR ROJO UNIFORME SIN MANCHAS Y/O PICADO | KG. |
| 50 | LECHUGA ROMANA DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA, LIMPIA, FIRME, VERDE NO AMARILLENTO SIN PICADURAS NI GRIETAS. | PZA. |
| 51 | NOPALES DE PRIMERA CALIDAD, EN PIEZAS DE TAMAÑO MEDIANO, SIN ESPINAS NO AGRIETADOS. | KG. |
| 52 | PAPA ALFA BLANCA DE PRIMERA CALIDAD, FRESCA LIMPIA FIRME Y EN PIEZA MEDIANA, SIN GRIETAS NI HERIDAS EN LA PIEL. | KG. |
| 53 | PEPINO DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO, FIRME DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, VERDE NO AMARILLENTO EN PIEZA GRANDE, SIN PICADURA Y GRIETAS, NO PUNTAS REBLANDECIDAS. | KG. |
| 54 | PEREJIL DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO, LIMPIO, NO DESHOJADO, NI AMARILLENTO EN MANOJO DE 100 GRAMOS PROTEGIDO | MANOJO |
| 55 | PIMIENTO MORRÓN DE PRIMERA CALIDAD, FRESCO, PIEL LISA Y BRILLANTE, SIN MANCHAS, COLOR VERDE CARACTERÍSTICO. | KG. |
| 56 | PORO DE PRIMERA CALIDAD, EN PIEZAS GRANDES, NO HÚMEDO, FRESCO Y LIMPIO | KG. |
| 57 | TOMATE VERDE DE PRIMERA CALIDAD, EN PIEZAS GRANDES CON CASCARA SIN GRIETAS NO HÚMEDO, NO AMARILLENTO, FRESCO Y LIMPIO | KG. |
| 58 | ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD, EN PIEZA MEDIANA, FRESCA LIMPIA, NO AGRIETADA, SIN ZONAS REBLANDECIDAS | KG. |
| 59 | CREMA ACIDIFICADA DE 450 GR. ENVASE ORIGINAL, SELLADO, CUYA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL DIGA: POR PROMEDIO DE 100 GRAMOS CONTIENE; CALORÍAS 290, CARBOHIDRATOS 3.08 G., PROTEÍNAS 2.04 G., GRASAS 30 G., CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 20 DÍAS. | BOTE 450GR. |
| 60 | CHULETA DE CERDO DE PRIMERA CALIDAD, FILETE DE 120 A 150 GRAMOS, LIMPIO, SIN EXCESO DE GRASA, NO CONGELADO. | KG |
| 61 | JAMÓN DE PAVO EN EMPAQUE ORIGINAL CON FECHA DE CADUCIDAD. TIPO AMERICANO, EN REBANADAS DE 2 MILIMETROS DE GROSOR, EMPACADO AL ALTO VACIO, BAJO EN CONTENIDO DE SODIO Y GRASA, CON UN CONTENIDO DE PROTEÍNAS DEL 16% AL 20%. | KG. |
| 62 | MARGARINA SUAVE SIN SAL DE 90 GRAMOS EN ENVASE ORIGINAL CUYO CUADRO NUTRIMENTAL ESPECIFIQUE: POR RACIÓN DE 5 GRAMOS CONTIENE; 31.72 CALORÍAS, 0.1 G. PROTEÍNAS, 3.51 G. GRASAS TOTALES, 0 MG. COLESTEROL, .03 G. DE HIDRATOS DE CARBONO, 09 G. SODIO, VITAMINAS D Y A, CADUCIDAD MÍNIMA DE 30 DÍAS. | BARRA DE 90 GRS. |
| 63 | QUESO AMARILLO EN EMPAQUE ORIGINAL CON FECHA DE CADUCIDAD, EN REBANADAS CON PROTECCIÓN INDIVIDUAL, BAJO EN GRASA 15% APROX. | KG. |
| 64 | QUESO CANASTO EN EMPAQUE ORIGINAL CON FECHA DE CADUCIDAD, FRESCO, CONSISTENTE, FIRME Y SUAVE, CON 16% DE PROTEÍNAS, 20% GRASA APROX. , EMPACADO AL ALTO VACIO. | KG. |
| 65 | QUESO FRESCO EN EMPAQUE ORIGINAL CON FECHA DE CADUCIDAD FRESCO, CONSISTENTE, FIRME Y SUAVE, CON 16% DE PROTEÍNAS, 20% GRASA APROX. EMPACADO AL ALTO VACIO. | KG. |
| 66 | QUESO OAXACA EN EMPAQUE ORIGINAL CON FECHA DE CADUCIDAD FRESCO, EN HEBRA, CONSISTENTE, FIRME Y SUAVE, CON 16% DE PROTEÍNAS, 20% GRASA APROX., EMPACADO AL ALTO VACIO. | KG. |
| 67 | SALCHICHA DE PAVO EN EMPAQUE ORIGINAL CON FECHA DE CADUCIDAD, COLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO. | KG. |
| 68 | TOCINO EN REBANADAS DELGADAS ENVASADO AL ALTO VACIO, BAJO EN GRASA 15% APROX. | KG. |



| | | |
|-----|---|--|
| 69 | YOGURT VARIOS SABORES EN BOTE SELLADO CON CADUCIDAD MÍNIMA DE UN MES, NO CEREALES, CUYO CUADRO NUTRIMENTAL ESPECIFIQUE: POR CADA 100 GRAMOS CONTIENE; CALORÍAS 91.58, PROTEÍNAS 230 G., GRASA 2.40 G., CARBOHIDRATOS 15.20 G. | VASO INDIVIDUAL DE 150 GRAMOS REAL 125ML |
| 70 | HUEVO BLANCO DE PRIMERA CALIDAD, DE 50 A 60 GRAMOS POR PIEZA, ROJO, SIN RESIDUOS DE SUCIEDAD, FRESCO, SELECCIONADO, NO ROTO, NI AGRIETADO. | KG. |
| 71 | MILANESA DE POLLO DE PRIMERA CALIDAD, FILETE DE 90 A 100 GRAMOS, LIMPIO, SIN EXCESO DE GRASA, NO CONGELADO. | KG. |
| 72 | MUSLO DE POLLO DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS, LIMPIO, SIN EXCESO DE GRASA, NI PIEL, NO CONGELADO. | KG. |
| 73 | PECHUGA ENTERA DE POLLO DE PRIMERA CALIDAD, SIN PIEL, SIN EXCESO DE GRASA, PIEZA DE 300 A 400 GRAMOS, LIMPIA. NO CONGELADA. | KG. |
| 74 | PIERNA DE POLLO DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS, LIMPIOS, SIN EXCESO DE GRASA, SIN PIEL, NO CONGELADA | KG. |
| 75 | RETAZO DE POLLO DE PRIMERA CALIDAD, DE 120 A 150 GRAMOS, LIMPIOS, SIN EXCESO DE GRASA, SIN PIEL, NO CONGELADA | KG. |
| 76 | BISTECK DE BOLA DE RES DE PRIMERA CALIDAD, FILETE DE 90 A 100 GRAMOS, LIMPIO, SIN EXCESO DE GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, EMPACADO POR KILO, NO CONGELADO. | KG. |
| 77 | FALDA DE RES DE PRIMERA CALIDAD, LIMPIO, SIN EXCESO DE GRASA, CORTADO EN TROZO, NO CONGELADO. | KG. |
| 78 | MOLIDA DE BOLA DE PRIMERA CALIDAD, SIN EXCESO DE GRASA, NI TEJIDO CONECTIVO, EN UN PAQUETE CERRADO, NO CONGELADO. | KG. |
| 79 | PULPA DE RES DE PRIMERA CALIDAD, EN TROZOS DE 90 GRAMOS, NO CONGELADO, EN EMPAQUE CERRADO. | KG. |
| 80 | FILETE DE PESCADO ESPECIE TILAPIA, DE PRIMERA CALIDAD, EN PIEZAS DE 90 A 110 GRAMOS CADA UNA, SIN ESPINAS, CONGELADO. | KG. |
| 81 | ACEITE COMESTIBLE DE CANOLA EN BOTELLA DE 1 LITRO, CUYO CUADRO NUTRIMENTAL ESPECIFIQUE: 120 CALORÍAS, 0 G. PROTEÍNAS, 14G. GRASAS (POLISATURADA 4.48 G., MONO INSATURADA 8.68 G., SATURADA .84 G.) 0G. COLESTEROL, 0 G. CARBOHIDRATOS, 0 G. SODIO, VITAMINA E 8% IDR. | LT. |
| 82 | ALUBIAS BOLSA DE 500 GRAMOS, SELLADA, GRANO LIMPIO, SIN HUMEDAD Y LIBRE DE CONTAMINANTES. CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA DE 500 GR. |
| 83 | ARROZ DE 1 KG. SUPER EXTRA CON CONTENIDO DE 170 CALORÍAS, 5 G. DE GRASA, POR CADA 20 GRAMOS, CON CADUCIDAD DE 5 A 6 MESES. | KG. |
| 84 | ATE LATA DE 700 GRAMOS, SIN ABOLLADURAS, VARIOS SABORES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES. | LATA |
| 85 | ATÚN EN AGUA DE 140 GRAMOS PESO NETO, SIN ABOLLADURAS, NO LIGHT, CUYA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL ESPECIFIQUE: POR CADA 100 GRAMOS PROPORCIONA; CALORÍAS 156, PROTEÍNAS, 20G, GRASAS 8G, HIDRATO DE CARBONO G, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 6 MESES. | LATA |
| 86 | AVENA EN BOTE DE 400 GRAMOS, SELLADO, LIBRE DE HUMEDAD, ADICIONADO CON VITAMINAS, CALCIO Y HIERRO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOTE 400 GR. |
| 87 | AZÚCAR ESTÁNDAR DE 1 KG. CADA UNA, SELLADA, LIBRE DE HUMEDAD Y BASURA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | KG. |
| 88 | CAJETA DE 1 KG. , SELLADO, ENVINADA Ó QUEMADA DE LECHE DE CABRA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | ENVASE DE PLÁSTICO DE 1 KG.. |
| 89 | CANELA EN TROZO CADA 100 GRAMOS SELLADA, EN RAJA ENTERA, NO QUEBRADA, SIN HUMEDAD, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA 100 GR. |
| 90 | CHILE PASILLA DE PRIMERA CALIDAD. SIN HUMEDAD Y LIBRE DE CONTAMINANTES. | KG |
| 91. | SOPA DE CODO DEL NÚMERO 2, PAQUETE DE 200 GRAMOS, HECHA DE SÉMOLA DE TRIGO, DURO, CON CLARA DE HUEVO Y ADICIONADA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE |
| 92 | CONSOMÉ DE POLLO BOLSA DE 1 KG , SELLADA, QUE MENCIONE CONCENTRADO DE CALDO DE POLLO, CON VITAMINAS Y MINERALES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA DE 1 KG. |
| 93 | DULCE CREMOSO DE 15 GRAMOS, TRISABOR AVELLANA, FRESA Y VAINILLA. | PIEZA |
| 94 | ENSALADA DE VERDURAS LATA DE 400 GRAMOS Y 240 GRAMOS DE MASA DRENADA, SIN ABOLLADURAS, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES. | LATA |
| 95 | SOPA DE ESPAGUETI DE 200 GRAMOS HECHA DE SEMOLA DE TRIGO DURO CON CLARA DE HUEVO, Y ADICIONADO DE VITAMINAS. | PAQUETE |



| | | |
|-----|---|------------------|
| 96 | FÉCULA DE MAÍZ CAJA DE 425 GRAMOS, EMPAQUE ORIGINAL Y SELLADA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 6 MESES. | CAJA |
| 97 | SOPA DE FIDEO CABELLÍN PAQUETE DE 200 GRAMOS HECHA DE SEMOLA DE TRIGO DURO CON CLARA DE HUEVO, Y ADICIONADO DE VITAMINAS. | PAQUETE |
| 98 | FRIJOL CANARIO DE 1 KG., SELLADA, GRANO GRANDE, LIMPIO, SIN HUMEDAD Y LIBRE DE CONTAMINANTES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | KG. |
| 99 | FRIJOL NEGRO DE 1 KG., SELLADA, GRANO GRANDE, LIMPIO, SIN HUMEDAD Y LIBRE DE CONTAMINANTES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | KG. |
| 100 | GALLETAS TIPO "MARIA" DE 1 KG., SELLADAS EN ENVOLTURA ORIGINAL, NO HUMEDAD, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | CAJA |
| 101 | GALLETAS PARA SOPA DE 135 GRAMOS, SELLADA, NO ROTA NI HÚMEDA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA |
| 102 | GALLETAS SALADAS DE 1 KG., SELLADA, EN ENVOLTURA ORIGINAL, NO HÚMEDA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | CAJA 1 KG. |
| 103 | GARBANZO DE 500 GRAMOS, SELLADA, GRANO GRANDE, LIMPIO, SIN HUMEDAD, LIBRE DE CONTAMINANTES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA |
| 104 | GELATINA DE AGUA PAQUETE DE 120 GRAMOS, SELLADA, SABORES SURTIDOS, CUYA RACIÓN DE 20 GRAMOS PROPORCIONE; 80 CALORÍAS, 2 G. DE PROTEÍNA, 18 G. DE HIDRATOS DE CARBONO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE |
| 105 | GELATINA DE LECHE PAQUETE DE 120 GRAMOS, SELLADA, SABORES SURTIDOS, CUYA RACIÓN DE 20 GRAMOS PROPORCIONE; 80 CALORÍAS, 2 G. DE PROTEÍNA, 18 G. DE HIDRATOS DE CARBONO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE |
| 106 | HARINA DE TRIGO DE 1 KG., SELLADO, LIMPIO, NO HUMEDAD, NI ROTO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE |
| 107 | JALEA Y MALVAVISCO CON COBERTURA DE SABOR CHOCOLATE SELLADO, CONTENIDO NETO 35 G, EN ENVOLTURA ORIGINAL, CADUCIDAD MÍNIMA DE 3 MESES, SABOR FRESA O PIÑA | PIEZA |
| 108 | JUGO INDUSTRIALIZADO ENVASE TETRA PACK DE 250 ML, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES, SELLADO Y EN EMPAQUE ORIGINAL, DE DIFERENTES SABORES. | PIEZA |
| 109 | LECHE ENTERA ENVASE TETRA PACK DE UN LITRO, NO FÓRMULA LÁCTEA, ENTERA, NO DESCREMADA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | ENVASE TETRAPACK |
| 110 | LECHE EVAPORADA LATA DE 373 ML., SIN ABOLLADURAS, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES. | LATA |
| 111 | LECHE CONDENSADA LATA DE 384 G., SIN ABOLLADURAS, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES. | LATA |
| 112 | LENTEJA DE 500 GRAMOS, SELLADA, GRANO GRANDE, LIMPIA, SIN HUMEDAD, LIBRE DE CONTAMINANTES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA 500 GR. |
| 113 | SOPA DE MACARRÓN DE 200 GRAMOS, HECHA DE SEMOLA DE TRIGO DURO, CON CLARA DE HUEVO ADICIONADA CON VITAMINAS Y MINERALES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE 200 GR. |
| 114 | MAYONESA C/ JUGO DE LIMÓN DE 385 GRAMOS, SELLADO, LIMPIO, NO ROTO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | FRASCO 390 GR. |
| 115 | MITADES DE DURAZNO EN ALMÍBAR DE 820 GRAMOS. QUE ESPECIFIQUE LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL CONTENIDA EN UNA PORCIÓN DE 100 G. PROTEÍNAS 62 G, GRASAS 288G, CARBOHIDRATOS 19.8 G. | LATA 820 GR. |
| 116 | PALETA DE MALVAVISCO PALETA DE MALVAVISCO DE 45 G, CON CUBIERTA SABOR CHOCOLATE, CON OJOS Y BOCA DE GOMITAS, SELLADO, EN ENVOLTURA ORIGINAL, CADUCIDAD MÍNIMA DE 3 MESES | PIEZA |
| 117 | MOSTAZA EN ENVASE DE PLÁSTICO CON 210 GRAMOS, QUE INDIQUE CONTENIDO ENERGÉTICO DE 13.9 KILOCALORÍAS, SELLADA Y CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES. | ENVASE |
| 118 | PAN DE CAJA INTEGRAL EN PAQUETE SELLADO DE 680 GRAMOS, EMPAQUE ORIGINAL, CUYO CONTENIDO ENERGÉTICO ESPECIFIQUE ENTRE 145 Y 155 KILOCALORÍAS Y CADUCIDAD MÍNIMA DE UN MES. | PAQUETE |
| 119 | PAN MOLIDO BOLSA DE 175 GRAMOS, SELLADA, EN EMPAQUE ORIGINAL, SIN HUMEDAD, SIN CONTAMINANTES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA |
| 120 | PASTA PARA SOPA MENUDA DE 200 GRAMOS, HECHA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO, CON CLARA DE HUEVO ADICIONADA CON VITAMINAS Y MINERALES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE 200 GR. |
| 121 | PIMIENTA MOLIDA FRASCO DE 60 G, SELLADO. | FRASCO |
| 122 | REBANADAS DE PIÑA EN ALMÍBAR LATA DE 800 GRAMOS Y 480 GRAMOS DE MASA DRENADA, QUE INDIQUE 95 KILOCALORÍAS, SIN ABOLLADURAS Y CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES | LATA |
| 123 | SAL DE MESA DE 1 KG., SELLADA, NO HUMEDAD, YODATADA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOLSA 1 KG. |



| | | |
|-----|---|-----------------|
| 124 | SALSA DE TOMATE CÁTSUP EN ENVASE DE PLÁSTICO CON 370 GRAMOS, SELLADA Y CON CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 MESES. | ENVASE |
| 125 | SOPA DE TALLARIN DE 200 GRAMOS, HECHA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO Y CLARA DE HUEVO, ADICIONADA CON VITAMINAS Y MINERALES, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | PAQUETE 200 GR. |
| 126 | TORTILLAS DE HARINA EN PAQUETE SELLADO CON 22 PIEZAS, EMPAQUE ORIGINAL, CUYO CONTENIDO ENERGÉTICO ESPECIFIQUE ENTRE 150 Y 175 KILOCALORÍAS, CADUCIDAD MÍNIMA DE UN MES. | PAQUETE |
| 127 | TORTILLAS DE MAÍZ DE NIXTAMAL DE 1 KG. | KGS. |
| 128 | VAINILLA DE 500 ML, SELLADA, QUE MENCIONE CONCENTRADO ARTIFICIAL, LIQUIDO, SABOR A VAINILLA, CADUCIDAD MÍNIMA DE 5 A 6 MESES. | BOTELLA 500 ML |

Los catálogos de conceptos de los bienes, son de carácter enunciativo más no limitativo, en caso de requerirse algún concepto adicional que no se encuentre contemplado, el proveedor deberá informar al área solicitante por escrito, debiendo acompañar a dicho documento una cotización para su aprobación.

I.- CONDICIONES GENERALES PARA LA PARTIDA 1.

MATERIAS PRIMAS O INSUMOS

Todas las materias primas que se utilicen en el suministro de los bienes, deben estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo "vigente".

Todos los alimentos frescos considerados potencialmente peligrosos, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, mariscos, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, de acuerdo a sus características sensoriales y organolépticas deberán cumplir con lo indicado en el punto 5.6.7 de la NOM-251-SSA1-2009 y el punto 5.8.1.3 de la NMX-F605-NORMEX-2018, en caso de no cumplir deberán ser retiradas.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la **Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil** en el momento de la recepción deberá llevar un registro de aceptación de materias primas, considerando los atributos sensoriales de los alimentos y el registro de la toma de la temperatura interna de los productos considerados potencialmente peligrosos, de conformidad con los lineamientos establecidos en la NMX-F605-NORMEX-2018 citada. A este documento se le denominará "Formato de Control de Recepción" y será utilizado por la **Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil** en el momento de recepción, registrando la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazó según lo observado en la inspección; en el caso de rechazo, se deberán registrar las acciones tomadas con el producto. El comedor deberá conservar los registros de por lo menos de 6 meses anteriores a la recepción y la **Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil** deberá conservarlos durante el plazo del contrato por si en algún momento "La Alcaldía" los requiere.

Las bebidas embotelladas o envasadas no deberán presentar materia extraña en su interior; en el caso de las corcholatas y/o tapas, no deberán estar oxidadas ni violadas; así como los productos enlatados no deberán presentar abombamiento o corrosión.

Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la **Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil** se reserva el derecho de rechazar las materias primas, si se detecta que las características sensoriales u organolépticas de las mismas no están conforme a las disposiciones establecidas en las Normas citadas y anteriormente descritas.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la **Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil** se encargará de verificar los vehículos de transporte de su proveedor de materias primas y corroborará que cumplan con las disposiciones sanitarias establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas citadas en el numeral 2.1.9. Normas de Calidad del Presente Anexo Técnico, asegurando, que el área que esté en contacto con los alimentos esté limpia y que no muestre rastros de presencia de plagas o mohos. Se verificará que el vehículo que transporte alimentos no sea utilizado para transportar productos químicos, plantas, animales u otros artículos que puedan ser una fuente de contaminación a los alimentos.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la **Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil** se reserva el derecho de rechazar mercancía en el momento de la recepción, si en la supervisión detectará que no se cumplen dichas disposiciones.



"La Alcaldía" se reserva el derecho de rechazar los insumos que La Dirección General de Desarrollo Social a través de la Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil presente y que no cumplan con las características técnicas señaladas en el presente Anexo Técnico, o con las características organolépticas necesarias para no causar daño a la salud o que no tengan la fecha de caducidad vigente y señalada.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil deberá contar con una bitácora de registro de aceptación o rechazo de las materias primas o insumos.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil deberá adquirir y almacenar la materia prima en el almacén del comedor correspondiente, por lo menos cuarenta y ocho (48) horas antes de que se destinen para su procesamiento y/o elaboración.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la Jefatura de Unidad Departamental de Centros de Atención y Cuidado Infantil deberá cubrir los insumos con tapaderas transparentes y/o plástico auto adherible, indicando la fecha de ingreso para su refrigeración, evitando que a la vista se ignoren insumos dañados que puedan contaminar a otros.

NORMAS:

El licitante deberá presentar en el acto de presentación y apertura de propuestas en copia simple y en original o copia certificada, para su cotejo, las siguientes certificaciones vigentes, cuyo alcance esté relacionado con manejo alimentos; y con la finalidad de verificar la existencia de las Norma Oficial Mexicana (NOM), Norma Mexicana (NMX) y/o Norma Internacional solicitadas en el presente anexo técnico. Se agregan los links donde podrán verificar la existencia de las mismas:

| NORMA | DESCRIPCIÓN | FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL D.O.F./ ISO INTERNACIONAL | LINK DE CONSULTA |
|---------------------------------|--|--|---|
| NOM-251-SSA1-2009 | "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" | 01/03/2010 | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010#gsc.tab=0 |
| NMX-F-605-NORMEX-2018 | "ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" | 13/08/2019 | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5567750&fecha=13/08/2019#gsc.tab=0 |
| NMX-CC-9001-IMNC-2015 | "SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD-REQUISITOS" | 03/05/2016 | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5435775&fecha=03/05/2016#gsc.tab=0 |
| NMX-SSA-14001-IMNC-2015 | "SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL-REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO (CANCELA A LA NMX-SAA-14001-IMNC-2004)" | 17/03/2016 | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5430250&fecha=17/03/2016#gsc.tab=0 |
| NMX-SAST-45001-IMNC2018 | "SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO" | 14/11/2018 | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5543769&fecha=14/11/2018#gsc.tab=0 |
| NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 | INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS REQUISITOS PARA TODA ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA" | 11/06/2020 | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5594812&fecha=11/06/2020#gsc.tab=0 |
| NADF-024-AMBT-2013 | CRITERIOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BAJO LOS CUALES SE DEBERÁ REALIZAR LA SEPARACIÓN, CLASIFICACIÓN, RECOLECCIÓN SELECTIVA Y ALMACENAMIENTO DE LOS RESIDUOS DEL DISTRITO FEDERAL | 08/07/2015 | http://data.sedema.cdmx.gob.mx/nadf24/images/infografias/NADF-024-AMBT2013.pdf |
| NADF-012-AMBT-2015 | CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL MANEJO INTEGRAL DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN ANIMAL Y/O VEGETAL RESIDUALES EN EL TERRITORIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | 12/06/2018 | http://data.sedema.cdmx.gob.mx/sitios/conadf/documentos/NADF-012-AMBT2015.pdf |



| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>ISO- 37001- 2016 ISO 37301:2021</p> | <p>ISO 37001 vigente; "Sistema De Gestión Antisoborno Y La Certificación ISO 37301:2021 Sistemas de gestión del compliance — Requisitos con orientación para su uso</p> | <p>NORMA INTERNACIONAL ISO 37001 es un estándar de sistema de gestión antisoborno (ABMS, por su sigla en inglés) para organizaciones. Se publicó en octubre de 2016 por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza, NORMA INTERNACIONAL ISO 37301:2021 Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza, en 2021</p> | <p>https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:37001:ed-1:v1:es https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:37301:ed1:v1:es</p> |
| <p>CERTIFICACION TIPO INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"</p> | <p>NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes. NORMA Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.</p> | <p>ARTICULO 222 DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL, PUBLICADO EL 21 DE MAYO DEL AÑO 2012</p> | <p>https://www.gob.mx/senasica/documentos/nom-008-zoo-1994 https://www.gob.mx/senasica/documentos/nom-009-zoo-1994</p> |

Para el caso de las NOMS: **NADF-024-AMBT-2013 y NADF-012-AMBT-2015**, el licitante **deberá presentar en su Propuesta Técnica** un escrito bajo protesta de decir verdad, donde confirme que cumple con las Normas antes mencionadas.

El Licitante deberá garantizar, que durante el suministro de los bienes dará cumplimiento a las normas anteriormente señaladas y a los ISO y/o Certificaciones que en su caso deriven de las mismas normas; Asimismo, deberá presentar en original, copia certificada para su cotejo y/o copia simple, la Certificación ISO 37001:2016 vigente; "Sistema De Gestión Antisoborno para el Establecimiento de una Cultura de Integridad, Transparencia, Honestidad y Cumplimiento, y la Certificación ISO 37301:2021 Sistema de Gestión del Cumplimiento vigente, emitida por un Organismo Certificador acreditado por la "EMA", anexando copia simple, cuyos alcances estén relacionados con alimentos; lo anterior para asegurar que el licitante garantice en su gestión la implementación de una cultura ética y de cumplimiento en las organizaciones, ofreciendo sostenibilidad.

LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y/O PERMISOS

Para la prestación del servicio de suministro de víveres solicitado en el presente procedimiento, el licitante deberá **presentar en su Propuesta Técnica el Aviso de Funcionamiento, de responsable sanitario de sus instalaciones y del transporte; cinco vehículos con equipo de refrigeración** (aviso por cada vehículo con sistema de refrigeración/alimentos). En copia simple y original para cotejo.

CONDICIONES DE ENTREGA

1.1.- El área solicitante será la responsable de recibir los alimentos a entera satisfacción, así como de la evaluación conforme a sus necesidades.

1.2.- "El proveedor deberá presentar un escrito bajo protesta de decir verdad, en donde indique que asume todas las responsabilidades jurídicas, económicas, laborales y administrativas que pudieran derivar de la contratación del personal necesario para la entrega de los bienes.

1.3.- "El proveedor que resulte adjudicado, deberá proporcionar original de la póliza de seguro de responsabilidad civil, misma que deberá estar vigente hasta la conclusión de la vigencia del contrato abierto, que cubra los daños a terceros en caso de intoxicación masiva (masiva es = 3 personas en adelante) durante el abastecimiento de los productos alimenticios, los daños y gastos que se pudieran ocasionarse correrán a cargo de "el proveedor".

En relación a lo indicado en el párrafo que precede, el licitante **deberá presentar en la Propuesta Técnica una manifestación escrita bajo protesta de decir verdad** en la que indique que en el caso de resultar adjudicado presentará al momento de la formalización del contrato abierto una póliza de seguro responsabilidad civil por el monto total máximo del contrato abierto.



II.- PENAS CONVENCIONALES

Las penas convencionales se aplicarán sobre el 10% del valor total neto de los alimentos en mal estado, sin considerar los impuestos que le apliquen o bien cuando los alimentos entregados no cumplan con las características y especificaciones técnicas pactadas.

Adicionalmente en caso de que se presente alguno de los siguientes supuestos, se aplicaran las penas que se detallan calculados de la manera descrita en el párrafo anterior:

| CAUSAL | PORCENTAJE | BASE PARA LA APLICACION |
|---|------------------------------------|--|
| Que se entreguen productos alimenticios en condiciones no aptas para su consumo (falta de cocción y/o descomposición) | 10% por día natural | Importe que resulte de la suma de los costos de los alimentos de calidad deficiente, sin incluir el impuesto al valor agregado |
| Que la cantidad de alimentos resulte insuficiente a lo solicitado | 10% por cada día natural de atraso | Importe que resulte de la suma de los costos de los bienes que no fueron entregados, sin incluir el impuesto al valor agregado |
| Que exista retraso en la entrega de los alimentos o falta de entrega en los mismos | 1% por cada día natural de atraso | Importe total del contrato abierto, sin incluir el impuesto al valor agregado |

En ninguno de los casos se rebasará el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, ya que se deberá proceder en los términos de la ley de adquisiciones para el distrito federal y su reglamento.

PARTIDA 2: VARA DE PERLILLA.

| NO. PARTIDA | ÁREA REQUIRENTE | PARTIDA PRESUPUESTAL | NO. DE REQUISICIÓN | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | PRESUPUESTO MÍNIMO CON I.V.A. | PRESUPUESTO MÁXIMO CON I.V.A. |
|-------------|--|----------------------|--------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 2 | Dirección General de Servicios Urbanos | 2391 | 03 | Adquisición de vara de perlilla | \$2,500,000.00 | \$25,000,000.00 |

| PARTIDA | DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------|---|----------|------------------|
| 2 | REQUISICIÓN NO. 03 - DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS URBANOS | 1 | BULTO |
| SUBPARTIDA | | | |
| 1 | VARA DE PERLILLA, DESHOJADA Y DESHIDRATADA, CON 200 VARAS ÚTILES CON UNA ALTURA DE 1.00 A 1.20 MTS. | | |

PARTIDA 3: MORILLOS DE MADERA

| NO. PARTIDA | ÁREA REQUIRENTE | PARTIDA PRESUPUESTAL | NO. DE REQUISICIÓN | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | PRESUPUESTO MÍNIMO CON I.V.A. | PRESUPUESTO MÁXIMO CON I.V.A. |
|-------------|--|----------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 3 | Dirección General de Servicios Urbanos | 2441 | 04 | Adquisición de morillos | \$400,000.00 | \$4,000,000.00 |

| PARTIDA | DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------|--|----------|------------------|
| 3 | REQUISICIÓN NO. 04 - DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS URBANOS | 1 | PIEZA |
| SUBPARTIDA | | | |
| 1 | MORILLOS PARA CABO DE ESCOBA DE VARA DE PERLILLA DE MADERA DE PINO LIGERO CON UNA ALTURA DE 1.80 MTS. X 1 1/4" DE DIÁMETRO CON PUNTA | | |

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA EL SUMINISTRO DE VARA DE PERLILLA:

El proveedor participante deberá presentar original y copia para su cotejo de las siguientes certificaciones agrarias:

- 1.- constancia de inscripción de derechos agrarios
- 2.- permiso de aprovechamiento de bosques (gobierno del estado o gobierno federal)
- 3.- permiso de pro bosque de la comisaría ejidal

II.- CONDICIONES GENERALES PARTIDAS 2 Y 3:

1. MUESTRAS.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN



ALCALDIA GUSTAVO A. MADERO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

“ADQUISICIÓN DE DIVERSOS
BIENES”
AGAM/DGA/DRMAS/LPN/010/2025
32 DE 48

(De conformidad con el Diario Oficial de la Federación, publicado el 2 de Octubre de 1997)
ANEXO No. 2-A “FORMATO DE ACREDITACION DE PERSONALIDAD” (PERSONA MORAL)

_____ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, y que cuento con las facultades suficientes para suscribir la propuesta en la presente Licitación Pública, a nombre y representación de : _____

Número y Nombre de la Licitación Pública:

| | | |
|--|-----------------------------|--------------|
| Registro Federal de Contribuyentes: _____ | | |
| Domicilio: _____ | | |
| Calle y Número: _____ | | |
| Colonia: _____ | Alcaldía o Municipio: _____ | |
| Código Postal: _____ | Entidad Federativa: _____ | |
| Teléfonos: _____ | Fax: _____ | |
| Correo Electrónico: _____ | | |
| No. de la Escritura Pública y número de folio del Registro Público del Comercio en la que consta su Acta Constitutiva: _____ | | Fecha: _____ |
| Nombre, Número y lugar del Notario Público ante el cual se dio Fe de la misma: _____ | | |
| Relación de Accionistas : | | |
| Apellido Paterno | Apellido Materno | Nombre (s) |
| _____ | _____ | _____ |
| Descripción del Objeto Social: _____ | | |
| Reformas al Acta Constitutiva: _____ | | |

| | |
|---|--------------|
| Nombre del Apoderado o Representante: _____ | |
| Datos del Documento Mediante el cual Acredita su Personalidad y Facultades: _____ | |
| Escritura Pública Número: _____ | Fecha: _____ |
| Nombre, Número y Lugar del Notario Público ante el cual se otorgó: _____ | |

(LUGAR Y FECHA)
PROTESTO LO NECESARIO

(FIRMA)

NOTA: EL PRESENTE FORMATO PODRÁ SER REPRODUCIDO POR CADA LICITANTE EN EL MODO QUE ESTIME CONVENIENTE, DEBIENDO RESPETAR SU CONTENIDO PREFERENTEMENTE EN EL ORDEN INDICADO Y SER IMPRESO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

