

**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA ALCALDÍA MH”**

**ANEXO UNO**

| PARTIDA PRESUPUESTAL                                     | REQUISICIÓN DE COMPRA NO. | ÁREA(S) REQUIRENTE                     | NUMERO DE OFICIO ÁREA REQUIRENTE | IMPORTE MÍNIMO A EJERCER (IVA INCLUIDO) | IMPORTE MÁXIMO A EJERCER (IVA INCLUIDO) |
|--|---------------------------|--|----------------------------------|---|---|
| 2211<br>“PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS” | 048                       | DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO SOCIAL | AMH/DGDS/JUDGE/DJG/26724/2025    | \$1,350,000.00                          | \$ 13,500,000.00                        |
| SUBTOTAL   |                           |  |                                  | \$1,350,000.00                          | \$ 13,500,000.00                        |

LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD A LO SEÑALADO EN EL ART. 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE ESTABLECE QUE EL “**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA ALCALDÍA MH**”, OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO SERÁ POR UN PRESUPUESTO **MÍNIMO DE \$ 1,350,000.00 (UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS 00/100) I.V.A. INCLUIDO** Y MONTO **MÁXIMO DE \$ 13,500,000.00 (TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS 00/100) I.V.A. INCLUIDO**, POR LO QUE SE DARA POR TERMINADO EL PRESENTE CONTRATO AL HABER AGOTADO EL MONTO MÁXIMO O AL TERMINO DEL PERIODO DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES O LO QUE SUCEDA PRIMERO.

**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

**1. JUSTIFICACIÓN.**

Es fundamental impulsar el desarrollo integral de las niñas y niños mediante condiciones que favorezcan su crecimiento físico, cognitivo, emocional y social. En este sentido, la adecuada alimentación durante la primera infancia constituye un elemento indispensable para consolidar estructuras mentales, lenguaje, psicomotricidad y conductas afectivas saludables. La Alcaldía Miguel Hidalgo, comprometida con el bienestar de su población infantil, asume como responsabilidad prioritaria garantizar que los infantes inscritos en los Centros de Desarrollo Infantil (CENDI) reciban alimentos seguros, nutritivos y acordes con sus necesidades fisiológicas.

**1.2 OBJETIVO.**

Contribuir al desarrollo de los niños y niñas de los Centros de Desarrollo Infantil mediante la entrega de una alimentación adecuada que ayude a preservar y mejorar su salud.

**2. ÁREA SOLICITANTE Y SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA.**

La Dirección de Desarrollo Humano y Social a través de la Subdirección de Servicios Educativos, derivado de sus atribuciones y responsabilidades conferidas normativamente, es el área solicitante, siendo esta última quien asume la entrega, hasta su conclusión y en su caso, recepción a satisfacción del mismo.

**3. SUSTENTO LEGAL.**

Los artículos 3º y 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establecen que toda persona tiene derecho a recibir educación, garantizando la calidad en la educación obligatoria (educación preescolar, primaria, secundaria y media superior) de manera que los materiales y métodos educativos, la organización escolar, la infraestructura educativa, entre otros, garanticen el máximo logro de aprendizaje de los educandos; así como que el varón y la mujer son iguales ante la ley, protegiendo la organización y el desarrollo de la familia, teniendo toda persona derecho a la protección de la salud, así como, en todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos. Los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral. Siendo este principio guía para el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez.

El artículo 3º y 4º de la Ley General de Educación, señalan que el Estado está obligado a prestar servicios educativos de calidad que garanticen el máximo logro de aprendizaje de los educandos, para que toda la población pueda cursar la educación preescolar, la primaria, la secundaria y la media superior.

En el artículo 6º de la Ley General de Desarrollo Social, establece que son derechos para el desarrollo social la educación, la salud, la alimentación nutritiva y de calidad, la vivienda digna y decorosa, el disfrute de un medio ambiente sano; el artículo 8º señala que toda persona o grupo social en situación de vulnerabilidad tiene derecho a recibir acciones y apoyos tendientes a disminuir su desventaja.

El artículo 36 de la Ley Orgánica de Alcaldías de la Ciudad de México, establece que son atribuciones exclusivas de las personas titulares de las Alcaldías en materia de Cultura, Recreación y Educación, el su apartado I. Diseñar e instrumentar políticas públicas que promuevan la educación, entre otros.

**4. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y ESPECIFICACIÓN DEL SERVICIO**

El servicio objeto consiste en la contratación de un prestador de servicios que proporcione a la Alcaldía pueda adquirir productos alimenticios, mismos que se adquirirán al precio del día que se realice el pedido por medio de una plataforma proporcionada por el prestador de servicios y cuyo precio sea ofertado al público en general.

El prestador de servicios deberá contar con una plataforma digital completa, que esté disponible en versión de sitio web, también deberá de contar con el personal, la infraestructura y medios de transporte necesarios para el servicio de entrega de los suministros en los 17 Centros de Desarrollo Infantil (CENDI). En esta plataforma, el área solicitante podrá navegar por sus diferentes categorías de alimentos, seleccionar los productos que se desean, ajustar la cantidad requerida y agregarlos a su carrito virtual. La plataforma también permite al usuario revisar y ajustar su pedido antes de finalizarlo. El proceso deberá estar diseñado para ser lo más fácil de usar.

El proveedor de los alimentos deberá proporcionar la máxima transparencia en lo que respecta a los precios de sus productos, debiéndose reflejar en la plataforma los precios actualizados.

El control y seguimiento, así como el envío y entrega de los alimentos no deberá tener ningún costo.

#### **4.1 REQUISITOS DEL ABASTECIMIENTO**

1. El Aviso de Funcionamiento de la Secretaría de Salud ante la COFEPRIS (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios) para establecimientos de bajo riesgo que inician operaciones, permitiendo su operación inmediata tras la notificación; se realiza en la plataforma DIGIPRIS.
2. El proveedor deberá acreditar que su establecimiento cumple con la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".
3. El proveedor generará las condiciones necesarias para el correcto manejo, preservación, pureza, frescura y control de los productos alimenticios en cada uno de los Centros de Desarrollo Infantil (CENDI), mediante: báscula electrónica para un peso de entre 30 a 50 kilogramos, siendo entregados al siguiente día natural, posterior al fallo del procedimiento, es decir antes de realizar el suministro de los productos alimenticios, sin repercutir costo alguno adicional al precio considerado para el suministro de bienes que nos ocupa. Las básculas, estarán en operación en cada uno de los Centros de Desarrollo Infantil (CENDI) en el momento en que el proveedor suministre los productos e insumos para la preparación de los desayunos y las comidas escolares; así mismo si los bienes mencionados requieren algún tipo de compostura, el proveedor ganador reparará y/o sustituirá de forma inmediata los aparatos.

De igual forma, el proveedor deberá garantizar el suministro de los productos e insumos perecederos requeridos por la Subdirección de Servicios Educativos para los Centros de Desarrollo Infantil (CENDI), utilizando al menos dos vehículos por ruta: uno equipado con compartimento refrigerado capaz de mantener una temperatura no mayor a 4 °C para el transporte de productos de origen animal y sus derivados, así como temperaturas bajo 0 °C para el traslado de pescado y productos congelados; y otro vehículo con caja seca destinado al transporte de frutas, verduras y productos no perecederos.

Lo anterior deberá acreditarse mediante la presentación de las facturas de los vehículos con compartimento refrigerado y de los vehículos con caja seca, o bien mediante contratos de arrendamiento (por lo menos seis vehículos) acompañados de la tarjeta de circulación correspondiente. Estos documentos deberán entregarse en original o copia certificada y fotocopia para cotejo, y deberán incluirse dentro de la propuesta técnica. Asimismo, todas las unidades utilizadas para la distribución deberán contar con un sistema de GPS que permita verificar el inicio, seguimiento y ruta completa de la entrega de insumos.

Es preciso señalar que los vehículos con compartimentos refrigerados y con caja seca para el transporte de los productos alimenticios, deberán mantenerse en óptimas condiciones.

Se requiere que el proveedor cuente con un programa del control de fauna nociva, lo cual deberá acreditar mediante un contrato celebrado con una compañía de fumigación para el parque vehicular así como la bodega de almacenaje, teniendo una periodicidad mensual, donde se identifican los productos y métodos que se utilizarán para dicho servicio de fumigación, en el entendido que dicho contrato debe abarcar la vigencia del contrato abierto. Estos documentos deberán incluirse en original y fotocopia.

El proveedor deberá contar con documentos originales que acreditan la verificación practicada a sus equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), con la finalidad de comprobar la calibración de los equipos, dicha verificación deberá de estar vigente durante el contrato abierto, estos documentos deberán incluirse en original y fotocopia en la propuesta técnica.

Para la entrega de los productos alimenticios, cada chofer y/o repartidor deberá portar uniforme y credencial que lo acredite e identifique como empleado, así como cofia, cubre bocas y una tara de arrastre, el objetivo es que el alimento no debe tocar el suelo, sin importar su presentación.

Así mismo deberá contar con capacitación para el manejo de alimentos y de servicio al cliente, acreditando dicha capacitación mediante documento emitido por la AGEPSA (Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México); estos documentos deberán presentarse en original y fotocopia simple (para cotejo) y se deberán incluir en la propuesta técnica.

El proveedor proporcionará en el contrato abierto y de manera electrónica a la Subdirección de Servicios Educativos, el nombre del personal designado para la entrega de los alimentos en las diferentes rutas.

Dicho personal cumplirá cabalmente con lo solicitado en el numeral 4 del presente anexo, a fin de que los administradores de los Centros de Desarrollo Infantil puedan regular el acceso a las instalaciones y así salvaguardar la integridad de los niños de cada plantel. De igual forma, proporcionará el nombre de las personas responsables de área, con el número de contacto directo, a fin de dar seguimiento a la solicitud de alimentos de manera oportuna.

En caso de que el proveedor realice algún cambio en su personal, deberá notificarlo por escrito y con oportunidad a la Subdirección de Servicios Educativos, quien se encargará de notificar a los responsables de la administración de cada plantel.

#### **5.- CARACTERÍSTICAS ÓPTIMAS QUE DEBERÁN TENER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

##### ***A.- Requisitos de entrega para productos de origen animal (carnes de res, pollo y pescado).***

Las características de los productos alimenticios indispensables para la preparación de los alimentos de los Centros de Desarrollo Infantil, son las siguientes:

**Bistec de res.**-Se requiere de la bola (parte interna de la pierna de la res) y contará con las siguientes especificaciones mínimas por bistec:

- Grosor: 2 milímetros.
- Sólo se aceptará con color rojo cerezo brillante, textura firme y suave, sin grasa y elástica.
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.

**Pulpa de res.**-Se obtendrá de la pierna (capa de aguañón) para ser usada en trozos y contara con las siguientes especificaciones mínimas.

- Grosor: aproximadamente de 6 cm de largo y 3 cm de ancho.
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.
- Sólo se aceptará con color rojo cerezo brillante, sin grasa, textura firme y suave, y elástica.

**Maciza de puerco.**-Se obtendrá de pierna, deberá ser un corte magro, para ser empleada en trozo y contará con las siguientes especificaciones mínimas:

- Grosor: aproximadamente de 6 cm de largo y 3 cm de ancho.
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.
- Solo se aceptará color rosa pálido a rosa rojizo brillante.

**Carne molida de res.**-Se obtendrá de la pierna de res, 100% magra (capa de aguañón) que se pasará por el molino una sola vez, y contará con las siguientes especificaciones mínimas:

- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.
- Solo se aceptará con color rojo cerezo brillante, textura firme, suave, y elástica.

**Pollo.**-Pechuga en fajitas, pechuga aplanada y pechuga partida en dos, se requiere con las siguientes características mínimas:

- Sin piel y sin hueso.
- Con color y olor característico.
- Textura firme y suave.
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.

**Pescado.**-Se solicita en filete con las propiedades del pez blanco de Nilo y debe de contar con las siguientes características mínimas:

- Grosor: 5 milímetros.
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.
- Con color y olor característico.
- Textura firme y suave.
- Congelado.
- Se deberá indicar fecha de caducidad.

##### ***B.- Requerimientos para la entrega de productos de origen vegetal (frutas y verduras)***

- Frescas, con color, olor y sabor característico.
- Textura: Firme (sin magulladuras ni golpes).
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.
- De óptima calidad.

- El interior de las frutas y verduras tendrá que estar en óptimas condiciones
- La madurez de cada fruta deberá ser acorde a la fecha de entrega de los productos alimenticios.
- Estas deberán venir separadas previamente en cajas de madera “huacales”, clasificado en peso y productos por cada Centro de Desarrollo Infantil.

**C.- Condiciones para la entrega de los productos lácteos:**

- Deberán ser productos pasteurizados.
- Quesos: Con color, olor, sabor y textura característicos; bordes limpios y enteros (funciones sensoriales adecuadas).
- Se deberá especificar la fecha de caducidad de cada producto.
- Peso: De acuerdo a lo solicitado en la plataforma.

El producto deberá de ser entregado de acuerdo a lo estipulado en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

**D.- Requisitos para la entrega de alimentos secos:**

- Los productos de cereal, grano, harina, y arroz deberán ser entregados en paquetes.
- Se deberá especificar la fecha de caducidad de cada producto.
- Peso: de acuerdo a lo solicitado en la plataforma.

**E.- Requisitos para la entrega de alimentos enlatados**

- Cada lata deberá contar con etiquetas que indiquen contenido y gramaje.
- Se deberá especificar la fecha de caducidad en cada lata.
- Las latas no deberán presentar abolladuras y/o indicios de golpes o aperturas.

**F.- Precisiones para la entrega de pan y tortilla.**

- La tortilla y el bolillo deberán ser del día y de acuerdo a lo solicitado en la tabla de productos alimenticios.
- Peso: de acuerdo a lo solicitado en la plataforma.
- El pan y tortilla deberá entregarse en condiciones óptimas y de calidad.

**G.- Los horarios de entrega de productos alimenticios.**

Serán de las 8:00 a las 14:00 horas, y en caso de requerir un cambio en los horarios de entrega de los productos, el área solicitante informará al proveedor los cambios necesarios para su aplicación. Por otro lado, cuando el proveedor no cumpla con la entrega de los productos en tiempo y forma en cada Centro de Desarrollo Infantil, se hará el cambio inmediato dentro del horario de entrega o al siguiente día en un horario de 8:00 a 11:00 horas del bien y/o bienes que hicieron falta o que se devolvieron por no cumplir con las especificaciones requeridas. De no cumplirse, el área solicitante notificará por escrito al área correspondiente.

**6.- ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

Los productos alimenticios indispensables para la preparación de los desayunos y las comidas escolares para los Centros de Desarrollo Infantil de la Alcaldía Miguel Hidalgo, serán entregados los días lunes de cada semana, y en caso de que ser un día inhábil y/o feriado la entrega se realizara al día siguiente (martes).

Nota: Los Centros de Desarrollo Infantil por zona son los siguientes:

ZONA A: Reforma Social y San Miguel Chapultepec, Chorrillo, Parque Lira, Margarita Maza de Juárez, Constituyentes de 2017 y Carmen Serdán.

ZONA B: Canaguin, Zacatito, Legaría, Tacuba y Miguel Hidalgo.

ZONA C: 18 de Marzo, José Ma. Morelos y Pavón, Granada, Anáhuac y Lago Garda.

**7.- ACEPTACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y ENTREGA DE NOTAS DE REMISIÓN.**

Las notas de remisión serán firmadas por el responsable de la administración de cada Centro de Desarrollo Infantil y serán entregadas al proveedor siempre y cuando los insumos se hayan recibido en las condiciones requeridas, así como en tiempo y forma, de acuerdo a cada uno de los puntos especificados para cada tipo de alimento. Para efecto de lo anterior, el responsable de la administración de cada centro verificará al instante que los productos alimenticios, en relación a su contenido y calidad, sea de acuerdo a lo solicitado.

En caso de que algún producto no cumpla con alguna de las especificaciones requeridas, dicho producto no será recibido y tendrá un máximo de dos horas para entregar el faltante o la calidad requerida y finalmente recuperar la nota de remisión.

En caso de incumplimiento, el proveedor será acreedor a la penalización correspondiente.

En ninguno de los casos se incluye el acomodo de los insumos en los refrigeradores y/o anaqueles de ninguno de los Centros de Desarrollo Infantil, únicamente la entrega se realizará en el área asignada por el administrador y ningún servidor de la alcaldía podrá intervenir en la descarga de los insumos.

La verificación de que la entrega se realice adecuadamente, estará a cargo de cada uno de los responsables de la administración de los Centros de Desarrollo Infantil, quienes serán los encargados de recibir los alimentos a entera satisfacción, de conformidad con lo establecido por la Subdirección de Servicios Educativos y de acuerdo a los productos alimenticios que se entreguen. Y finalmente notificarán al Líder Coordinador de Proyectos de Centros Preescolares de cualquier faltante o anomalía detectada en la entrega de los bienes.

De acuerdo al reporte efectuado por el responsable de cada centro, el Líder Coordinador de Proyectos de Centros Preescolares, o Equipo de Nutrición de la Subdirección de Servicios educativos notificará al proveedor sobre las anomalías presentadas durante la entrega, y dará seguimiento hasta su completa resolución.

La Subdirección de Servicios Educativos será la única área facultada, para notificar por escrito al proveedor de cualquier modificación al abasto de los productos alimenticios en cuanto a las fechas, horarios y cantidades, con base en sus necesidades y a través del Líder Coordinador de Proyectos de Centros Preescolares se dará seguimiento a dicha solicitud.

El área solicitante levantará el pedido mediante la plataforma electrónica para cada Centro de Desarrollo Infantil, a fin de que se lleve a cabo la entrega de los productos en tiempo y forma.

**TABLA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

| NO | INSUMOS                                   | UNIDAD DE MEDIDA |
|----|---|------------------|
| 1  | ACEITE VEGETAL, BOTELLA DE 800 ML         | LITRO            |
| 2  | ACEITE DE OLIVA, LATA DE 200 ML           | LATA             |
| 3  | ACEITE EN AEROSOL PAM, LATA DE 340 GR     | LATA             |
| 4  | AJO EN POLVO, BOTE DE 77 GR               | BOTE             |
| 5  | ALEGRIA MIN, PIEZA DE 11 GR               | PIEZA            |
| 6  | AMARANTO, BOLSA DE 250 GR                 | BOLSA            |
| 7  | ARROZ, BOLSA DE 1 KILOGRAMO               | BOLSA            |
| 8  | AVENA, BOTE DE 510 GR GRANO ENTERO        | BOTE             |
| 9  | AXIOTE, PRESENTACION DE PASTA DE 100 GR   | PIEZA            |
| 10 | AZUCAR MASCABADO, KILOGRAMO               | KILOS            |
| 11 | COCADA VELADORA, PIEZA DE 40 GR           | PIEZA            |
| 12 | CACAHUATE LIMPIO, KILOGRAMO               | KG               |
| 13 | CANELA EN POLVO, FRASCO DE 63 GR          | FRASCO           |
| 14 | CANELA EN RAJA, BOLSA DE 50 GR            | BOLSA            |
| 15 | CHILE PIQUIN NO PICANTE, KILO             | BOTE             |
| 16 | CLAVO ENTERO, FRASCO DE 45 GR             | FRASCO           |
| 17 | ESCENCIA DE VAINILLA, FRASCO DE 120 ML    | FRASCO           |
| 18 | FLOR DE JAMAICA, BOLSA DE 500 GR          | BOLSA            |
| 19 | FRIJOL FLOR DE MAYO, BOLSA DE 1 KILOGRAMO | BOLSA            |
| 20 | FRIJOL NEGRO, BOLSA DE 1 KILOGRAMO        | BOLSA            |

|    |  |         |
|----|--|---------|
| 21 | GARBANZO SECO, BOLSA DE 1 KILOGRAMO  | BOLSA   |
| 22 | GRANO DE ELOTE, LATA DE 410 GR   | LATA    |
| 23 | HARINA DE TRIGO INTEGRAL, BOLSA DE 1 KILOGRAMO   | BOLSA   |
| 24 | HUEVO, PIEZA DE 60 A 65 GR, KILOGRAMO  | KILO    |
| 25 | LECHE SEMIDESCREMADA, CAJA TETRAPACK 1 LITRO   | CAJA    |
| 26 | LENTEJAS, BOLSA DE 500 GR  | BOLSA   |
| 27 | LOMO DE ATÚN ALETA AMARILLA EN ACEITE, CON CONTENIDO NETO DE 140 GR Y MASA DRENADA DE 100 GR | LATA    |
| 28 | MAIZ PALOMERO, BOLSA DE 500 GR   | BOLSA   |
| 29 | NUEZ ENTERA SIN CASCARA, BOLSA DE 100 GR   | FRASCO  |
| 30 | OREGANO, FRASCO DE 23 GR   | BOLSA   |
| 31 | SOPA DE CARACOL, ESTRELLA, LETRAS, MOÑITO BOLSA DE 200 GR (VARIEDAD)                         | BOLSA   |
| 32 | PASTA PARA SPAGHETTI, BOLSA DE 200 GR DEL NUM.5  | BOLSA   |
| 33 | PASTA CODITO, BOLSA DE 200 GR DEL NUM 2  | BOLSA   |
| 34 | PASTA FUSILLI, BOLSA DE 500 GR   | BOLSA   |
| 35 | PEPITORIA, CAJA CON 30 PZ  | CAJA    |
| 36 | PILONCILLO, KILO   | KILO    |
| 37 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA, FRASCO DE 511 GR  | FRASCO  |
| 38 | SAL FINA, BOLSA DE 1 KG  | BOLSA   |
| 39 | SALMAS, CAJA DE 144 GR   | CAJA    |
| 40 | TAPIOCA, KILO  | KILO    |
| 41 | TOSTADAS HORNEADAS, CAJA DE 216 GR   | BOLSA   |
| 42 | TOTOPOS HORNEADOS, BOLSA DE 280 GR   | BOLSA   |
| 43 | VINAGRE DE CAÑA, BOTELLA DE 1 LITRO  | BOTELLA |
| 44 | BISTECK DE RES, FILETE DE 120 GR   | KG      |
| 45 | CARNE ENCHILADA, KILO  | KG      |
| 46 | CARNE MOLIDA DE RES, KILOGRAMO   | KG      |
| 47 | PULPA DE RES, KILOGRAMO  | KG      |
| 48 | MACIZA DE CERDO, KILO  | KG      |
| 49 | SUADERO, KILO  | KG      |
| 50 | QUESO OAXACA, PIEZA DE 400 GR  | PZA     |
| 51 | QUESO PANELA 100 % PANELA, PRESENTACIÓN DE 1 KILOGRAMO                                       | PZA     |
| 52 | BOLILLO DE 50 GR, PIEZA DE 50 GR   | PZA     |
| 53 | PAN DE CAJA INTEGRAL, BOLSA CON 23 REBANADAS   | BOLSA   |
| 54 | FILETE DE PESCADO BLANCO DE NILO (FILETE DE 200 GR APROX)                                    | KG      |
| 55 | PECHUGA DE POLLO ENTERA, KILOGRAMO   | KG      |
| 56 | PECHUGA APLANADA, KILOGRAMO  | KG      |
| 57 | PECHUGA DE POLLO EN FAJITAS, KILOGRAMO   | KG      |
| 58 | TORTILLA DE MAIZ   | KG      |

|    |  |        |
|----|--|--------|
| 59 | SOPE, PIEZA DE 50 GR                               | PZ     |
| 60 | ACELGAS, MANOJO                                    | KG     |
| 61 | AGUACATE HASS, MEDIANO                             | KG     |
| 62 | APIO TALLO GRUESO COLOR VERDE CLARO, FRESCO TIERNO | KG     |
| 63 | CABEZA DE AJO, GRANDE                              | KG     |
| 64 | BROCOLI  | KG     |
| 65 | BETABEL  | KG     |
| 66 | CALABACITA LARGA, MEDIANA                          | KG     |
| 67 | CEBOLLA TAMAÑO REGULAR                             | KG     |
| 68 | CHAMPIÑONES, KILO                                  | KG     |
| 69 | CHAYOTE, KILOGRAMO                                 | KG     |
| 70 | CHILE ANHO, KILO                                   | KG     |
| 71 | CHILE POBLANO                                      | KG     |
| 72 | CHICHARO EN VAINA                                  | KG     |
| 73 | CILANTRO, MANOJO DE 1 KILOGRAMO                    | KG     |
| 74 | COL TAMAÑO GRANDE                                  | KG     |
| 75 | COLIFLOR TAMAÑO GRANDE                             | KG     |
| 76 | EJOTE KILOGRAMO                                    | KG     |
| 77 | EPAZOTE MANOJO DE 1 KILOGRAMO                      | KG     |
| 78 | ESPINACA MANOJO DE 1 KILOGRAMO                     | KG     |
| 79 | FRESA  | KILO   |
| 80 | GERMEN DE ALFALFA                                  | KG     |
| 81 | GRANO DE ELOTE NATURAL COLOR CARACTERISTICO        | KG     |
| 82 | GUAYABA, TAMAÑO REGULAR                            | KG     |
| 83 | HIERBAS DE OLOR MANOJO DE 70 GR                    | MANOJO |
| 84 | HIERBABUENA, MAOJO DE 1 KILOGRAMO                  | KG     |
| 85 | HOJA DE PLATANO                                    | PZ     |
| 86 | JICAMA MEDIANA                                     | KG     |
| 87 | JITOMATE GUAJE PEQUEÑO                             | KG     |
| 88 | LECHUGA ITALIANA REGULAR                           | KG     |
| 89 | LECHUGA OREJONA REGULAR                            | KG     |
| 90 | LECHUGA ROMANA REGULAR                             | KG     |
| 91 | LIMÓN TAMAÑO REGULAR                               | KG     |
| 92 | MAMEY  | KG     |
| 93 | MANDARINA  | KG     |
| 94 | MANGO ORO  | KG     |
| 95 | MANZANA GOLDEN MEDIANA                             | KG     |
| 96 | MANZANA ROJA                                       | KG     |

|     |   |        |
|-----|---|--------|
| 97  | MANZANA VERDE                           | KG     |
| 98  | MELON MEDIANO                           | KG     |
| 99  | NARANJA TAMAÑO REGULAR                  | KG     |
| 100 | NOPALITOS TIERNOS SIN ESPINAS MEDIANOS  | KG     |
| 101 | PAPA BLANCA, TAMAÑO REGULAR             | KG     |
| 102 | PAPAYA                                  | KG     |
| 103 | PEPINO TAMAÑO REGULAR                   | KG     |
| 104 | PEREJIL MANOJO DE 1 KILO                | MANOJO |
| 105 | PIMIENTO MORRON                         | KG     |
| 106 | PIÑA, TAMAÑO REGULAR                    | KG     |
| 107 | PLATANO TABASCO, TAMAÑO REGULAR         | KG     |
| 108 | PLATANO MACHO, TAMAÑO REGULAR           | KG     |
| 109 | PLATANO DOMINICO                        | KG     |
| 110 | PORO PIEZA MEDIANA                      | KG     |
| 111 | TOMATE VERDE SIN CASCARA TAMAÑO REGULAR | KG     |
| 112 | TORONJA TAMAÑO GRANDE                   | KG     |
| 113 | TUNA VERDE                              | KG     |
| 114 | UVA VERDE SIN SEMILLA                   | KG     |
| 115 | VERDOLAGAS, MANOJO DE 1 KILO            | KG     |
| 116 | ZANAHORIA TAMAÑO CHICA                  | KG     |

**\*ESTE LISTADO DE PRODUCTOS SE HACE DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA.**

El encargado de la recepción de los productos e insumos en cada uno de los Centros de Desarrollo Infantil, será el responsable de la administración de cada plantel, el personal de cocina y/o la persona que designe formalmente la Subdirección de Servicios Educativos. El proveedor debe cotizar una sola marca y presentación, sólo en caso de escasez de algún producto alimenticio, el proveedor deberá presentar al área solicitante una cotización que incluya, descripción del producto con el precio similar o menor al originalmente ofertado, indicando la nueva propuesta.

Los insumos deben de cumplir con los siguientes parámetros de caducidad:

| GRUPO               | PERIODO MÍNIMO DE CADUCIDAD |
|---------------------|-----------------------------|
| Abarrotes           | 4 meses                     |
| Huevo               | 20 días                     |
| Lácteos y embutidos | 10 días                     |
| Perecederos         | 5 días                      |

Nota: La programación de las entregas y suspensión de las mismas, será de conformidad con lo requerido por el área solicitante.

**8. CONDICIONES GENERALES DE LA ENTREGA DE PRODUCTOS.**

El proveedor está obligado a proporcionar los productos en las instalaciones que designe para tal efecto el área solicitante, conforme a las circunstancias de tiempo, lugar, condiciones y términos que se requiera.

Los materiales e instrumentos utilizados deberán encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento y buena apariencia, esto es limpios, sin que dicha circunstancia sea causal para reclamar un pago adicional por ese concepto, así como tampoco por el uso de los materiales o por la ejecución de trabajos extraordinarios, siendo el proveedor el responsable de su equipo y demás artículos incluidos, con el fin de garantizar un servicio de calidad.



El área solicitante será la responsable de recibir los productos a entera satisfacción, así como de la evaluación conforme a sus necesidades de las diversas actividades realizadas.

El proveedor deberá garantizar la calidad solicitada de los productos.

#### 9. CALENDARIO Y LUGAR DE LA ENTREGA.

La entrega se realizará en los diferentes de Centros Desarrollo Infantil de esta Alcaldía que se enlistan a continuación:

| NO. | CENDI                      | DOMICILIO   | RESPONSABLE                               |
|-----|----------------------------|---|---|
| 01  | 18 DE MARZO                | LAGO ERNE 146 COL. PENSIL C.P. 11430 (A UN COSTADO DE MERCADO PÚBLICO)                        | JÓSE LUIS VÁZQUEZ PINEDA                  |
| 02  | ANÁHUAC                    | TLALOC Y TONANTZIN COL. ANÁHUAC C.P. 11370 (AL INTERIOR DE MERCADO PÚBLICO)                   | YADIRA LIZETH SÁNCHEZ MARTÍNEZ            |
| 03  | CANEGUÍN                   | LAGO CANEGUIN 130 ESQ. LAGO COLHUE COL. ARGENTINA 11270                                       | XÓCHITL LÓPEZ GUEVARA                     |
| 04  | CARMEN SERDÁN              | SUR 128, COL. AMERICA C.P.11821   | IRMA GARCÍA ARIAS                         |
| 05  | CONSTITUYENTES DE 2017     | AV. CONSTITUYENTES 302, AMP DANIEL GARZA, MIGUEL HIDALGO, 11840                               | MA. MARINA RODRÍGUEZ BÁRCENAS             |
| 06  | CHORRITO                   | AV. PARQUE LIRA NO. 94 COL. AMPLIACIÓN DANIEL GARZA. PLANTA ALTA C.P. 11840                   | VANESSA IZCHEL VALLADARES MATA            |
| 07  | GRANADA                    | FFCC DE CUERNAVACA Y RIO SAN JOAQUÍN COL. GRANADA C.P. 11520 (AL INTERIOR DE MERCADO PÚBLICO) | MA. ARACELI PONCE ADAME                   |
| 08  | JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN | LAGO ERNE Y TRASIMENO COL. PENSIL C.P. 11430  | ROXANA MIRIAM GARCÍA VÁZQUEZ              |
| 09  | LAGO GARDA                 | LAGO GARDA Y LAGO MAYOR COL. ANAHUAC C.P. 11420 (AL INTERIOR DE MERCADO PÚBLICO)              | MA. SOLEDAD RODRÍGUEZ BONILLA             |
| 10  | LEGARÍA                    | CALZ. LEGARIA 373 COL. MÉXICO NUEVO C.P. 11260  | CHRISTIAN ESTELA JIMÉNEZ PÉREZ            |
| 11  | MARGARITA MAZA DE JUÁREZ   | HEROES DE 1810 Y RIO BECERRA COL. TACUBAYA C.P. 11870 (AL INTERIOR DE MERCADO PÚBLICO)        | CLAUDIA ANGÉLICA JACINTO CAMARGO          |
| 12  | MIGUEL HIDALGO             | LAGO SUPERIOR, NO. 87, COLONIA LEGARIA, C.P. 11410  | MARÍA DE LA PAZ RAMÍREZ RIVERA            |
| 13  | PARQUE LIRA                | AV. PARQUE LIRA NO. 94 COL. AMPLIACIÓN DANIEL GARZA. PLANTA BAJA C.P. 11840                   | FERNANDA IVETTE ALONSO NAVA               |
| 14  | REFORMA SOCIAL             | AV. SIERRA SANTA ROSA COL. REFORMA SOCIAL   | GLORIA CORTÉS BAUTISTA                    |
| 15  | SAN MIGUEL CHAPULTEPEC     | AV. DE LOS CONSTITUYENTES S/N COL. LOMAS ALTAS C.P. 11950                                     | RAFAEL GAMBOA CABEZAS                     |
| 16  | TACUBA                     | CALZ. MÉXICO TACUBA Y GOLFO DE MÉXICO COL. TACUBA C.P. 11410 (AL INTERIOR DE MERCADO PÚBLICO) | MARÍA DE LOS ÁNGELES COVARRUBIAS MARTÍNEZ |
| 17  | ZACATITO                   | RIO TLACOTALPAN S/N COL. ARGENTINA PONIENTE CP. 11230   | ELIZABETH GUEVARA BAUTISTA                |

#### 10. VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato será a partir del día siguiente a la adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2026.

#### 11. PENAS CONVENCIONALES.

Establecido el compromiso contractual y el período de entrega, la supervisión podrá penalizar al proveedor por un 3% (tres por ciento) del importe total de la factura correspondiente al pedido, por cada día de atraso en el cumplimiento del calendario establecido, desde el primer día en que no se cumplan las actividades programadas.

#### 12. PARTIDA PRESUPUESTAL.

Los recursos destinados a cubrir el gasto de los productos alimenticios, son de origen fiscal asignados a las funciones y actividades de la Dirección General de Desarrollo Social, Partida Presupuestal 2211 *“Productos alimenticios y bebidas para personas”*.

**13. FACTURACIÓN Y PAGO.**

La facturación y pago de los productos alimenticios, se realizarán conforme al instructivo de pago a proveedores de la Alcaldía Miguel Hidalgo, el cual será entregado al proveedor adjudicado oportunamente.