

Informe de contratos públicos

Consulta generada el 30 de agosto de 2026 a las 4:57 p.m. · Fuente: CompraNet (Hacienda)

Parámetros de la consulta

Término	JOSE HECTOR HERNANDEZ MIRANDA
Buscar en	Proveedor
Ordenado por	Mayor importe

Resumen

CONTRATOS	IMPORTE TOTAL	PROMEDIO	PROVEEDORES	INSTITUCIONES
4	\$572.0 k	\$143.0 k	1	1

Importe total exacto: \$571,960

Importe por año

2024		\$126.6 k · 1 contr.
2025		\$127.1 k · 1 contr.
2026		\$318.3 k · 2 contr.

Instituciones

#	INSTITUCIÓN	CONTRATOS	MONTO	%
1	IMCINE	4	\$571,960	100.0%

Proveedores

#	PROVEEDOR	CONTRATOS	MONTO	%
1	JOSE HECTOR HERNANDEZ MIRANDA HEMH751209QJ0	4	\$571,960	100.0%

Desglose de contratos

El código de cada contrato enlaza a su anuncio oficial en comprasmx.

1. SERVICIOS PROFESIONALES DAF

\$159,138 2026 Servicios
Proveedor: JOSE HECTOR HERNANDEZ MIRANDA HEMH751209QJ0
Institución: INSTITUTO MEXICANO DE CINEMATOGRAFIA (IMCINE)
Código: [C-2026-00015256](#)

2. SERVICIOS PROFESIONALES DAF

\$159,138 3 mar 2026 FORMALIZADO Servicios
Proveedor: JOSE HECTOR HERNANDEZ MIRANDA HEMH751209QJ0
Institución: INSTITUTO MEXICANO DE CINEMATOGRAFIA (IMCINE)
Código: [C-2026-00017156](#)
SERVICIOS PROFESIONALES DAF. subdirección de recursos materiales

3. SERVICIOS PROFESIONALES

\$127,063 2025 PUBLICADO Servicios
Proveedor: JOSE HECTOR HERNANDEZ MIRANDA HEMH751209QJ0
Institución: INSTITUTO MEXICANO DE CINEMATOGRAFIA (IMCINE)
Código: [C-2025-00030378](#)
1. APOYO CONTINUO EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS QUE SE UTILIZAN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL COMEDOR. 2. SE REALIZA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS QUE SE REQUIEREN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3. SE LLEVA A CABO EL ALMACENAJE DE LOS PRODUCTOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 4. REALIZAR LAS SALSAS, ADEREZOS Y BASES PARA LOS ALIMENTOS QUE SE ELABORAN DE ACUERDO AL MENÚ. 5. LLEVAR A CABO LA LIMPIEZA GENERAL DEL COMEDOR, EN EL LAVADO DE TRASTES Y UTENSILIOS.

4. SERVICIOS PROFESIONALES

\$126,621 2024 PUBLICADO Servicios
Proveedor: JOSE HECTOR HERNANDEZ MIRANDA HEMH751209QJ0
Institución: INSTITUTO MEXICANO DE CINEMATOGRAFIA (IMCINE)
Código: [C-2024-00015286](#)
1. APOYO CONTINUO EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS QUE SE UTILIZAN PARA LA ELABORACIÓN, DE LOS ALIMENTOS DEL COMEDOR. 2. SE REALIZA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS QUE, SE REQUIEREN PARA

LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3. SE LLECA A CABO EL ALMACENAJE DE LOS PRODUCTOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS 4. REALIZAR LAS SALSAS, ADEREZOS Y BASES PARA LOS ALIMENTOS QUE SE ELABORAN DE ACUERDO AL MENÚ. 5. LLEVAR A CABO LA LIMPIEZA GENERAL DEL COMEDOR, EN EL LAVADO DE TRASTES Y UTENSILIOS.
