



Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

Contrato abierto para la **ADQUISICION DE VÍVERES 2024 (GUARDERÍA)**, que celebran por una parte el **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, que en lo sucesivo se denominará **"EL INSTITUTO"**, representado en este acto por el **DR. OSCAR ARTURO MARTINEZ RODRIGUEZ**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes y por la otra parte el **C. ANA KAREN PÉREZ ÁLVAREZ**, en su carácter de Representante Legal, a quien en lo subsecuente se le denominara **"EL PROVEEDOR"** y de forma conjunta con **"EL INSTITUTO"** se les denominara **"LAS PARTES"**, mismas que celebran el presente contrato al tenor de las Declaraciones y Clausulas siguientes:

DECLARACIONES

- I. **"EL INSTITUTO"**, declara a través de su representante legal que:
 - I.1. Es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los Artículos 4º y 5º, de la Ley del Seguro Social.
 - I.2. Conforme con lo dispuesto en los Artículos 268 A de la Ley del Seguro Social, 138, 144 del Reglamento Interior del Instituto y de acuerdo al testimonio de la Escritura Pública Número 94,989, Libro 2,724, de fecha 13 de febrero de 2020, pasada ante la fe del Notario Público Número 24 Licenciado Luis Ricardo Duarte Guerra, en la Ciudad de México, inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio mercantil número 97-7-19022020-145406, el **Dr. Oscar Arturo Martínez Rodríguez**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal en Aguascalientes, acredita su personalidad y se encuentra facultado para suscribir el presente instrumento jurídico, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de celebrar convenio modificatorio en este sentido.
 - I.3. De conformidad con el Artículo 84 párrafo séptimo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en los numerales 4.24.6 y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, se designa al **Dr. Gustavo Curiel Muro, Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo Prestaciones Económicas y Sociales**, con R.F.C. [REDACTED] y correo electrónico gustavo.curiel@imss.gob.mx, y/o a quien lo supla en cargo y/o funciones, facultados para Administrar el Cumplimiento de las Obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, dirigido a **"EL PROVEEDOR"**.
 - I.4. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA** número **LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023**, realizado al amparo de lo establecido en el Artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 1 párrafo primero y 8 de la Ley Federal de Austeridad Republicana y de conformidad con los artículos **25, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 32, 33, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37, 38, 45 y 47**, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), **31, 35, 39, 42, 44, 45, 46, 48, 50 y 51** de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios y demás disposiciones aplicables en la materia, y en términos del Acta correspondiente al Acto de Fallo que con fecha **20 de Diciembre de 2023**, la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes, emitió y público.
 - I.5. **"EL INSTITUTO"** cuenta con suficiencia presupuestaria para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato con recursos disponibles y suficientes con autorización para ejercerlos tal y como se cómo se desprende del certificado de disponibilidad presupuestal previo con partida presupuestal

Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación señalado, proporcionados por la Oficina De Adquisición De Bienes Y Contratación De Servicios.

Página 1 de 16

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

número **42060801**, con número de solicitud **0000001214-2024**, de fecha **16 de Octubre de 2023**, autorizado por el **Ing. Adrian Antonio Martinez de Luna**, Jefe de Servicios de Finanzas.

- I.6. Para efectos fiscales las autoridades hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes número **IMS421231145**.
- I.7. Tiene establecido su domicilio en la **Av. Alameda No. 704, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Aguascalientes**, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.
- I.8. De conformidad con lo previsto en el artículo 81 fracción IV del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de discrepancia entre el contenido en la Convocatoria y el presente instrumento jurídico, prevalecerá lo establecido en la Convocatoria y su Junta de Aclaraciones.

II.- **"EL PROVEEDOR"** declara, que:

II.1. La **C. ANA KAREN PÉREZ ÁLVAREZ**, es una persona física con actividad empresarial dedicada al comercio en general, nacida en 20 de Mayo de 1990.

II.2. Bajo protesta de decir verdad, que dispone de las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para el cumplimiento del presente contrato, así como con la capacidad suficiente para satisfacer de manera eficiente y adecuada las necesidades de **"EL INSTITUTO"**.

II.3. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) siguiente [REDACTED]

II.4. Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, conforme a lo dispuesto por la Regla 2.1.28 y 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de Diciembre de 2023 y al Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley del Impuesto sobre la Renta, de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios y del Código Fiscal de la Federación, de conformidad con el artículo 32 D, del Código Fiscal de la Federación, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social conforme a los Acuerdos ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022 y ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04 de mayo de 2023, dictados por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, así mismo ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) en los términos de la Resolución RCA-5789-01/17 adoptada por el H. Consejo de Administración del INFONAVIT en sesión ordinaria número 790 del 25 de enero de 2017; lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes y obran en el expediente respectivo.

En caso de incumplimiento en sus obligaciones en materia de seguridad social, solicitan se apliquen los recursos derivados del presente contrato, contra los adeudos que, en su caso, tuviera a favor de **"EL INSTITUTO"**.

II.5. Señala como domicilio oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos para los efectos legales y de notificación relacionados con el presente instrumento legal, el ubicado en [REDACTED], así mismo [REDACTED]

Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación señalado, proporcionados por la Oficina De Adquisición De Bienes Y Contratación De Servicios.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

señala como medios de comunicación y para los efectos señalados anteriormente, el correo electrónico [REDACTED] así como el teléfono [REDACTED]

II.6. Bajo protesta de decir verdad, no se encuentra en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el presente contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público.

Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del **Artículo 49 fracción IX** de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

II.7. Conforme a lo previsto en los artículos 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento, **“EL PROVEEDOR”**, en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría de la Función Pública. El Órgano Interno de Control en **“EL INSTITUTO”** y cualquier otra entidad fiscalizadora, deberá proporcionar la información que en su momento se le requiera, relativa al presente contrato, generada desde el procedimiento de adjudicación hasta la conclusión de la vigencia, lo anterior con motivo de ser sujetos a fiscalización de los recursos de carácter federal.

III.- “LAS PARTES” declaran conjuntamente, que:

III.1. Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, para lo cual se reconocen ampliamente las facultades y capacidades necesarias, mismas que no les han sido revocadas o limitadas en forma alguna, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PROVEEDOR” acepta y se obliga a proporcionar a **“EL INSTITUTO”** los **VÍVERES 2024 (GUARDERÍA)**, en los términos y condiciones establecidos en el presente instrumento legal y los anexos que forman parte del presente contrato, mismos que se enuncian a continuación:

ANEXO 1 (UNO) “Anexo Técnico, Términos y Condiciones”

ANEXO 2 (DOS) “Formato para Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato”

ANEXO 3 (TRES) “Oficios de Designación”

ANEXO 4 (CUATRO) “Propuesta Técnica del Proveedor”

ANEXO 5 (CINCO) “Propuesta Económica del Proveedor”

SEGUNDA.- MONTO DEL CONTRATO.

“EL INSTITUTO” pagara como contraprestación de pago por el suministro de los bienes objeto del presente contrato, un importe mínimo de **\$26,076.00 (VEINTISÉIS MIL SETENTA Y SEIS PESOS 00/100 M.N.)**, 0% Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y/o un importe máximo de **\$65,190.00 (SESENTA Y CINCO MIL CIENTO NOVENTA PESOS 00/100 M.N.)**, 0% Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), de conformidad con los precios unitarios que se relacionan en el **ANEXO 1 (UNO)** del presente instrumento jurídico.

Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación señalado, proporcionados por la Oficina De Adquisición De Bienes Y Contratación De Servicios.

Página 3 de 16

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

La presente operación está sujeta a la aplicación de la tasa 0% del Impuesto al Valor Agregado (IVA), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 2º A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente.

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (MXN) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo **"EL PROVEEDOR"** todos los conceptos y costos involucrados en **ADQUISICION DE VÍVERES 2024 (GUARDERÍA)**, por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y el precio será inalterable durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA.- ANTICIPO.

Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgara anticipo a **"EL PROVEEDOR"**.

CUARTA.- FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido o porcentaje de avance, conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **ANEXO 2 (DOS)** que forma parte integrante de este contrato.

El pago se deberá realizar en un plazo máximo de 20 (veinte) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL INSTITUTO"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato, lo anterior en la oficina de trámite de erogaciones ubicada en el primer piso del domicilio señalado en la declaración 1.7.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar en las áreas de trámite de erogaciones la representación impresa del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, indicando en la misma, número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millennium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato, número de garantía de cumplimiento que se haya aceptado conforme al numeral 5.5.5.4 de estas POBALINES, denominación social de la institución que otorga la garantía de cumplimiento y la indicación de que el proveedor cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT.

Los servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni genere número de pedido y recepción en el módulo de compras del PREI Millennium de manera electrónica, deberán adjuntar el Acta de Entrega-Recepción (Documento suscrito por el Administrador del Contrato en que se hace constar a detalle la entrega-recepción de bienes o servicios a entera satisfacción del IMSS, de conformidad con las obligaciones que al respecto establezca el contrato).

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la "LAASSP", en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL INSTITUTO"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI corregido y sea aceptado.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la "LAASSP".





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

"**EL PROVEEDOR**" deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

"**EL PROVEEDOR**" se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor de "**EL INSTITUTO**" previamente validados en el portal de servicios a proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al administrador del contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI en su caso.

Al notificar a "**EL PROVEEDOR**" la aplicación de una pena convencional, el Administrador del Contrato deberá solicitar a las áreas de contabilidad (en Órganos Normativos, OOAD o en UMAE) la emisión del CFDI de ingreso por dicho concepto y entregarlo a "**EL PROVEEDOR**" para que se compense contra los adeudos que tenga "**EL INSTITUTO**" para con "**EL PROVEEDOR**" o, para que en su defecto, éste proceda a pagar a "**EL INSTITUTO**" la pena convencional.

El pago de los bienes, arrendamientos y servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que "**EL PROVEEDOR**" deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso y/o por concepto de deducciones. En ambos casos, "**EL INSTITUTO**" realizará las retenciones correspondientes sobre el CFDI que se presente para pago. En el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

"**EL PROVEEDOR**" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, "**EL PROVEEDOR**" deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por 6.1 "**EL INSTITUTO**", para efectos del pago.

"**EL PROVEEDOR**" deberá presentar la información y documentación que "**EL INSTITUTO**" le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de "**EL INSTITUTO**".

El pago de los bienes entregados quedará condicionado proporcionalmente al pago que "**EL INSTITUTO**" deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la "LAASSP".

QUINTA.- LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por "**EL INSTITUTO**" en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente instrumento legal.

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el anexo referido en el párrafo que antecede y en las fechas establecidas en el mismo;

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la entrega de los bienes o incumplimiento en las especificaciones técnicas, "**EL PROVEEDOR**" contará con un plazo del





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

mismo día antes de las 14:00 horas en el caso de devoluciones al momento de la entrega/recepción, o un plazo de 24 horas posteriores al reporte en el caso de que las incidencias se hayan identificado en un momento posterior a la recepción, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"EL INSTITUTO"**.

SIXTA.- VIGENCIA.

Las partes convienen en que la vigencia del presente contrato comprenderá del **01 de Enero de 2024 al 31 de Diciembre de 2024.**

SÉPTIMA.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 52 de la "LAASSP", siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los montos establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

"EL INSTITUTO", podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad del servicio, siendo necesario para lo anterior que se obtenga el previo consentimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a **"EL INSTITUTO"**, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de **"LAS PARTES"**.

En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"EL INSTITUTO"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la LAASSP, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

"EL INSTITUTO" se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA.- GARANTÍA DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR" deberá entregar junto con los bienes y en la entrega de propuestas una Carta compromiso en la que **"EL PROVEEDOR"** otorgue un periodo de caducidad no menor a 12 (doce) meses, a partir de la entrega de los bienes contra vicios ocultos, defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, la cual deberá entregar al Instituto por escrito en papel membretado, debidamente firmada por el representante legal de éste y a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**.

NOVENA.- GARANTÍAS.

A. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción I, de la "LAASSP"; 85, fracción III, 103 de su Reglamento y 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía la cual podrá ser, indivisible por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

de este contrato, la cual sólo se hará efectiva en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor de **“EL INSTITUTO”**, por un importe equivalente al **10% (DIEZ PORCIENTO)** del monto total del contrato, sin impuestos. Dicha fianza deberá ser entregada a **“EL INSTITUTO”** sita en Av. Carolina Villanueva de García No. 314, Fraccionamiento Ciudad Industrial, C.P. 20290, Aguascalientes, Ags., de lunes a viernes en horario de 8:00 a 16:00 hrs, a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del contrato.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **“EL INSTITUTO”** podrá rescindir el contrato y dará vista al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **“EL PROVEEDOR”**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **“EL INSTITUTO”** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a entregar a **“EL INSTITUTO”**, dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la “LAASSP”, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **“EL INSTITUTO”** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de las garantías de anticipo y cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **“EL PROVEEDOR”**.

En el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días Unidad de Medica y Actualización (UMA), **“EL PROVEEDOR”** podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante cheque certificado, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

- A. El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- B. Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
- C. El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que **“EL INSTITUTO”** constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte de **“EL INSTITUTO”** deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que **“EL PROVEEDOR”** de aviso de que el servicio fue prestado de conformidad.

Para el caso de aquellos contratos cuyo importe sea superior a 901 días de UMA vigente en el presente ejercicio fiscal, deberá otorgarse mediante fianza, seguro de caución o carta de crédito irrevocable.

DECIMA.- OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”:

- a) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) Tratándose de bienes de procedencia extranjera, a realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

- d) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a 6.1 "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- e) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la "LAASSP".

DECIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO":

- A. Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que "EL PROVEEDOR" lleve a cabo el objeto del presente contrato en los términos convenidos.
- B. Sufragar el pago correspondiente en tiempo y forma, por la prestación del servicio.
- C. Extender a "EL PROVEEDOR", en caso de que lo requiera, por conducto del administrador del presente contrato, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA.- ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

"EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato al **Dr. Gustavo Curiel Muro, Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo Prestaciones Económicas y Sociales**, con R.F.C. [REDACTED] y correo electrónico gustavo.curriel@imss.gob.mx, y/o a quien lo supla en cargo y/o funciones, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en el presente instrumento jurídico.

Los bienes se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, rechazará los bienes que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose "EL PROVEEDOR" en este supuesto, a entregarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para "EL INSTITUTO", sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, podrá aceptar los bienes que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición de los bienes, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DECIMA TERCERA.- DEDUCCIONES.

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra "EL PROVEEDOR", lo anterior de conformidad con lo establecido en el presente instrumento jurídico y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en los casos y porcentajes establecidos en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente contrato. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que "EL PROVEEDOR" presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a "EL PROVEEDOR" que realice el pago de la deductiva a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA's), a favor de "EL INSTITUTO". En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación señalado, proporcionados por la Oficina De Adquisición De Bienes Y Contratación De Servicios.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

La notificación y cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **“EL INSTITUTO”**, por escrito o vía correo electrónico, dentro de los (días) posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DECIMA CUARTA.- PENAS CONVENCIONALES.

En caso que **“EL PROVEEDOR”** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato y con el propósito de garantizar el cabal cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente contrato, **“EL INSTITUTO”**, de conformidad a lo establecido en los artículos 45, fracción XIX, 53, 53 bis, 54, y 54 bis de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público y en los numerales 85 fracción V, 86 segundo párrafo, 95, 96, 97, 98, 99, 100 y 102 de su Reglamento; aplicará las sanciones descritas a continuación, o en su caso, llevara a cabo la cancelación de partidas o la rescisión administrativa del contrato. De conformidad con los casos y porcentajes establecidos en el **ANEXO 2 (DOS)**

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; en el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA DE RESCISIÓN**, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El pago de la pena podrá efectuarse a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA´s), a favor de la Tesorería de la Federación, o la Entidad; o bien, a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, en el momento en el que emita el comprobante de Ingreso (Factura o CFDI de Ingreso) por concepto de los bienes, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

El importe de la pena convencional, no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del 20% (veinte por ciento) del monto total del contrato.

El Administrador del Contrato será el responsable de determinar, calcular y notificar a **“EL PROVEEDOR”** las penas convencionales; así como de vigilar el registro o captura y validar en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, a cargo de **“EL INSTITUTO”**. Las penas convencionales que sean aplicadas a **“EL PROVEEDOR”** serán de conocimiento vía correo electrónico conforme al último párrafo del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DECIMA QUINTA.- NORMAS, LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

“EL PROVEEDOR” se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones en caso de aplicar, para los bienes derivados de este, que de acuerdo al objeto del presente contrato se adquieran, deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas y con las normas mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, con las normas internacionales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad; en su caso, con las normas de referencia o especificaciones técnicas y cumplir con las características y especificaciones requeridas en el Anexo Técnico y los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 2 (DOS)**, así como en la junta de aclaraciones, disponible para su consulta en el portal de compras gubernamentales CompraNet.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

DECIMA SEXTA. SEGUROS.

En caso de aplicar, **“EL PROVEEDOR”** deberá entregar las pólizas de seguros y/o responsabilidad civil requeridas y cumpliendo con los requisitos señalados en el anexo técnico, términos y condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 2 (DOS)**, y, en su caso, junta de aclaraciones.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

“EL PROVEEDOR” se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por **“EL PROVEEDOR”**, mismos que no serán repercutidos a **“EL INSTITUTO”**.

“EL INSTITUTO” sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

“EL PROVEEDOR”, en su caso, cumplirá con la inscripción de sus trabajadores en el régimen obligatorio del seguro social, así como con el pago de las cuotas obrero-patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la ley del seguro social. “el instituto”, a través del área fiscalizadora competente, podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de dicha obligación.

“EL PROVEEDOR” que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 b de la ley del seguro social, acepta que “el instituto” las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por la prestación del servicio objeto de este contrato.

DÉCIMA NOVENA.- PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

“EL PROVEEDOR” no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **“EL INSTITUTO”** a través del Administrador del Presente Contrato para tal efecto.

“EL PROVEEDOR” deberá presentar la solicitud mencionada en el párrafo anterior, dentro de los 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, a la que deberá adjuntar una copia de los contrarrecibos cuyo importe transfiere, y demás documentos sustantivos de dicha transferencia, lo cual será necesario para efectuar el pago correspondiente.

Si con motivo de la transferencia de cobro solicitada por **“EL PROVEEDOR”** se origina un retraso en el pago, no procederá el pago de los gastos financieros a que hace referencia el Artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA.- DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

“EL PROVEEDOR” se obliga para con **“EL INSTITUTO”**, a responder por los daños y/o perjuicios que le pudiera causar a éste o a terceros, si con motivo de la adquisición de bienes o servicios viola derechos de autor, de patentes y/o marcas u otro derecho reservado a nivel nacional o internacional.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

Por lo anterior, **“EL PROVEEDOR”** manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción a la Ley Federal del Derecho de Autor, ni a la Ley de la Propiedad Industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra de **“EL INSTITUTO”** por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de éste será la de dar aviso en el domicilio previsto en este instrumento a **“EL PROVEEDOR”**, para que éste lleve a cabo las acciones necesarias que garanticen la liberación de **“EL INSTITUTO”** de cualquier controversia o responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione

Lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 45, fracción XX de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

VIGÉSIMA PRIMERA.- CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

“LAS PARTES” acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en la Ley General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que **“LAS PARTES”** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **“EL PROVEEDOR”** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

“EL PROVEEDOR” se compromete a que la información considerada como confidencial no será utilizada para fines diversos a los autorizados con el presente contrato; asimismo, dicha información no podrá ser copiada o duplicada total o parcialmente en ninguna forma o por ningún medio, ni podrá ser divulgada a terceros que no sean usuarios autorizados. de esta forma, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a no divulgar o publicar informes, datos y resultados obtenidos objeto del presente instrumento, toda vez que son propiedad de **“EL INSTITUTO”**.

Sin perjuicio a lo anteriormente señalado, la información contenida en el presente contrato es pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70 fracción XXVIII de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 68 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; sin embargo, la información que proporcione **“EL INSTITUTO ”** a **“EL PROVEEDOR”** para el cumplimiento del objeto materia del mismo, será considerada como confidencial en términos de los artículos 116 y 113, respectivamente, de los citados ordenamientos jurídicos, por lo que **“EL PROVEEDOR”** se compromete a recibir, proteger y guardar la información confidencial proporcionada por **“EL INSTITUTO ”** con el mismo empeño y cuidado que tiene respecto de su propia información confidencial, así como hacer cumplir a todos y cada uno de los usuarios autorizados a los que les entregue o permita acceso a la información confidencial, en los términos de este instrumento.

Cuando de las causas descritas en las cláusulas de rescisión, y terminación anticipada, del presente contrato, concluya la vigencia del mismo, subsistirá la obligación de confidencialidad sobre el servicio establecido en este instrumento legal.

En caso de incumplimiento a lo establecido en esta cláusula, **“EL PROVEEDOR”** tiene conocimiento en que **“EL INSTITUTO”** podrá ejecutar o tramitar las sanciones establecidas en la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público y su reglamento, así como presentar las denuncias correspondientes de conformidad con lo dispuesto por el libro segundo, título noveno, capítulos I y II del código penal federal y demás normatividad aplicable.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

De igual forma, **“EL PROVEEDOR”** se compromete a no alterar la información confidencial, a llevar un control de su personal y hacer de su conocimiento las sanciones que se aplicarán en caso de incumplir con lo dispuesto en esta cláusula, por lo que, en su caso, se obliga a notificar a **“EL INSTITUTO”** cuando se realicen actos que se consideren como ilícitos, debiendo dar inicio a las acciones legales correspondientes y sacar en paz y a salvo a **“EL INSTITUTO”** de cualquier proceso legal.

“EL PROVEEDOR” se obliga a poner en conocimiento de **“EL INSTITUTO”** cualquier hecho o circunstancia que en razón del servicio prestado sea de su conocimiento y que pueda beneficiar o evitar un perjuicio a la misma.

Así mismo, **“EL PROVEEDOR”** no podrá, con motivo del servicio que preste a **“EL INSTITUTO”**, utilizar la información a que tenga acceso, para asesorar, patrocinar o constituirse en consultor de cualquier persona que tenga relaciones directas o indirectas con el objeto de las actividades que lleve a cabo.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.

“EL INSTITUTO” cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de suministrar los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **“EL INSTITUTO”**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **“EL INSTITUTO”**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **“EL INSTITUTO”** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **“EL PROVEEDOR”** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a **“EL PROVEEDOR”** la parte proporcional de los bienes suministrados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA.- RESCISIÓN.

“EL INSTITUTO” podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el presente contrato y hacer efectiva la fianza de cumplimiento, cuando **“EL PROVEEDOR”** incurra en incumplimiento de sus obligaciones contractuales, sin necesidad de acudir a los tribunales competentes en la materia, por lo que, de manera enunciativa, más no limitativa, se entenderá por incumplimiento:

- a) La contravención a los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato.
- b) Si transfiere en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
- c) Si cede los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **“EL INSTITUTO”**.
- d) Si suspende total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato
- e) Si no suministra los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- f) Si no proporciona a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
- g) Si es declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

- h) Si no entrega dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- i) Si la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento.
- j) Si divulga, transfiere o utiliza la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
- k) Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
- l) En general, incurra en incumplimiento total o parcial de las obligaciones que se estipulen en el presente contrato y sus anexos o de las disposiciones de la "LAASSP" y su Reglamento.
- m) Cuando **"EL PROVEEDOR"** y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO"**
- n) Las demás señaladas como Causas de Rescisión en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"EL INSTITUTO"** comunicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL INSTITUTO"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se entregaran los bienes, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL INSTITUTO"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL INSTITUTO" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"EL INSTITUTO"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindir el contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificadorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la "LAASSP".

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificadorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, **"EL INSTITUTO"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **“EL INSTITUTO”** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la **“LAASSP”**.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“EL INSTITUTO”**.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **“EL INSTITUTO”** reciba una demanda laboral por parte de los trabajadores de **“EL PROVEEDOR”**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **“EL INSTITUTO”**, **“EL PROVEEDOR”** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

“EL PROVEEDOR” reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la adquisición y suministro de los bienes, por lo que, deslinda de toda responsabilidad a **“EL INSTITUTO”** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

“EL PROVEEDOR” asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **“EL INSTITUTO”**, así como en la ejecución del objeto del presente contrato.

Para cualquier caso no previsto, **“EL PROVEEDOR”** exime expresamente a **“EL INSTITUTO”** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

“LAS PARTES” convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, o la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV del Reglamento de la **“LAASSP”**.

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

“LAS PARTES” acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

“LAS PARTES” señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

“**LAS PARTES**” convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales en el Estado de Aguascalientes, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

TRIGÉSIMA.- DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado ante “**EL INSTITUTO**” a responder de los defectos y vicios ocultos derivados de las obligaciones del presente contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en este instrumento jurídico y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta, y/o en la legislación aplicable en la materia.

Para los efectos de la presente cláusula, se entiende por vicios ocultos los defectos que existan en el servicio que lo hagan impropio para los usos a que se le destine o que disminuyan de tal modo este uso, que de haberlo conocido “**EL INSTITUTO**” no lo hubiere adquirido o los hubiere adquirido a un precio menor.

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN

Previa lectura y debidamente enteradas las partes del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, por triplicado, en la Ciudad de Aguascalientes, Ags; y firman electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.





Número de Contrato: **050GYR032N14023-027-00**

Registro SAI: **D3M0092**

**POR:
"EL INSTITUTO"**

NOMBRE	CARGO	RFC	FIRMA
<p>De conformidad con lo establecido en la fracción I del artículo 155, en relación con el artículo 2 fracción IV, inciso a), del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social. "Sin intervención en el Proceso de Contratación", de la selección del proveedor, ni de las condiciones técnicas establecidas en el contrato de referencia"</p> <p>DR. OSCAR ARTURO MARTINEZ RODRIGUEZ.</p>	<p>Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes.</p>	<p>██████████</p>	
<p>DR. GUSTAVO CURIEL MURO.</p>	<p>ADMINISTRADOR DE CONTRATO. Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo Prestaciones Económicas y Sociales.</p>	<p>██████████</p>	

**POR:
"EL PROVEEDOR"**

NOMBRE	RFC	FIRMA
<p>C. ANA KAREN PÉREZ ÁLVAREZ</p>	<p>██████████</p>	

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.



Cadena original:

834ef96250c79cf880452ed0fbf10d671629091e9774f49a23af3dad5801e538c22a3c5ff41f1165f078ce1b4444f95c49914b9b61c0400cbccc93278c7335594ec2848c39a0868090d6ba83d354cad76a65aec07fbaf80af85

Firmante: OSCAR ARTURO MARTINEZ RODRIGUEZ
RFC: MARO610302RT3

Número de Serie: 0000100000504056858
Fecha de Firma: 20/02/2024 08:16

Certificado:

MIIIGJcCCBA6gAwIBAgIU...
QUNJT04gVjFjQ1VUQWJjQTEA...
R1VFU1JFUK8xdjAMBgNVBBEMBT...

Firma:

GuVOMufx6aEvzUq6+dsL5XS4Z2PqOebB0dEj/C6 / ZdzL6CAbdoPjQa91m2HstPIphTcv4EwdfTY/wXV12nGng5upSQ6MQUV3ZbjYhYkYFPx8MG0689ZBY/CQs7cwaljVgexK/Qfy0Pnzsl7WzJGLUrelqs9Z...

Firmante: GUSTAVO CURIEL MURO
RFC: CUMG760927JC7

Número de Serie: 0000100000505667582
Fecha de Firma: 20/02/2024 14:01

Certificado:

MIIIGJcCCBA6gAwIBAgIU...
QUNJT04gVjFjQ1VUQWJjQTEA...
R1VFU1JFUK8xdjAMBgNVBBEMBT...

Firma:

kKWfE3JPUPtfoW0SrZbnAynRv7AdnSyveFwAqSvP4xb1Jr2YuZfLNeOP5Z8wJa52e+w08hLMVlUH8df1S+15h9G/2x5icQwNwqTtI6Gsi j4Ryc8P49MugFnxmYiOw104y8U8pJeuDLz9XULpFrZTEnWxB...

Firmante: ANA KAREN PEREZ ALVAREZ
RFC: PEAA900520NI4

Número de Serie: 0000100000516591393
Fecha de Firma: 21/02/2024 10:47

Certificado:

MIIIGTCCB2gAwIBAgIU...
QUNJT04gVjFjQ1VUQWJjQTEA...
R1VFU1JFUK8xdjAMBgNVBBEMBT...

Firma:

1baE4KROXujtFHTQRA79vgezb6TMYd8I2SAmXPKJXk8+

Cz4Xxt2gk8L0bjLjFWtBxZZLnv7qW/ANmaBlZoylwF2LTwnVNW6NwpRW6qtQ1JhnUggzTvifG0gdtyzcsbwZ+tTWFVP3nV0vr0KErysK26bfjGmCLMTIvrhu5Y1Q77Jjfg1ZQ9UCCNLowedbi3tR1q6x0ghVZnX
a8NHAR/xAqRFJs2KeETRXBs0H3tQmBoKgJ0o0+bpZ+vgEBAj1RfofUiXubSUW5191sbh1Atf8cF5JovHMuaZOSSCOpdJTJEOw26J1G/C0L6zhP9cLfXze2mmYmFwoFOU9JawV1vzab17jUNrT6k92Pk-jTMc1IWX
ZJRsmQ59phZcAuC3YCat5Q==

ANEXO 1 (UNO)
“Anexo Técnico, Términos y Condiciones”

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA
No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023
ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



ANEXO TÉCNICO

ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL EJERCICIO 2024

En apego al numeral 4.24.3 de las POBALINES, la descripción amplia y detallada de los bienes solicitados, características, unidades de medida, cantidades, claves por alimento en base al catálogo de Víveres descargado del Sistema de Abasto Institucional (SAI) y las claves CUCoP+ 22104 se encuentran descritas en el Anexo 1, “Requerimiento de Víveres 2024”.

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, conforme a lo señalado en el Anexo 1.

El Instituto requiere para la adquisición de víveres del ejercicio 2024, la siguiente clasificación por partidas y subgrupos de alimentos, a detalle:

Partidas y subgrupos de alimentos.

1. ABARROTES
2. CARNES EN GENERAL
 - a. Cerdo
 - b. Embutidos
 - c. Pescado y mariscos
 - d. Pollo
 - e. Res
 - f. Huevo
3. FRUTAS Y VERDURAS
4. DERIVADOS LÁCTEOS
5. LECHES
6. VARIOS
 - a. Pan fresco
 - b. Pan industrializado
 - c. Tortillas
7. JUGOS Y CONCENTRADOS

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



8. ABARROTOS

9. CARNES EN GENERAL

- a. Cerdo
- b. Embutidos
- c. Pescado y mariscos
- d. Pollo
- e. Res
- f. Huevo

10. FRUTAS Y VERDURAS

11. DERIVADOS LÁCTEOS

12. LECHES

13. VARIOS

- a. Pan fresco
- b. Pan industrializado
- c. Tortillas

Normatividad aplicable por grupo de alimento.

En apego al lineamiento 4.28.4 de las POBALINES en la Tabla 1 se señalan las Normas Oficiales Mexicanas aplicables a los bienes requeridos y clasificados por partida en base al grupo de alimento correspondiente, así como los documentos que los participantes deberán incluir para acreditar el cumplimiento de la mismas:

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.			
PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Proveedores (Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4, Partida 5, Partida 6, Partida 7, Partida 8, Partida 9, Partida 10, Partida 11, Partida 12, Partida 13)	Instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos	NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas	<ul style="list-style-type: none"> • Informe de resultados expedido por un laboratorio acreditado por la EMA de sus instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios).

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		<p>Agosto 02, 2023.</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/etiquetado</p> <p>Agosto 02, 2023.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de marca y etiquetado o impresión en el envase.
<p>Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican</p>	<p>Carnes frescas</p>	<p>Origen de productos de rastros con inspección federal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Documento donde verifique la procedencia de las carnes en los rastros de inspección federal Certificado TIF vigente (con fecha de expedición menor a 5 años). • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
productos derivados de éstas. (Partida 2, Partida 9)		NOM-194-SSA1-2004 NOM-213-SSA1-2018 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos . Agosto 02, 2023.	la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
<p>Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican productos derivados de éstas.</p> <p>(Partida 2, Partida 9)</p>	<p>Productos de la pesca</p>	<p>NOM-242-SSA1-2009</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos</p> <p>Agosto 02.2023.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
	Productos embutidos	<p>NOM-213-SSA1-2018</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales- </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
		NOM-213-SSA1-2018 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar carta del proveedor de origen para comprobar procedencia de acuerdo con la marca ofertada y el control de calidad que llevan. • Los productos que se solicitan rebanados (jamón, mortadela, pastel de pollo, pechuga de pavo) deberán contener en su etiqueta, sin excepción, la siguiente información: Etiqueta que cumpla con la NOM vigente, con los siguientes datos: denominación y clasificación comercial, lista de ingredientes del mayor al menor, incluyendo agua, nombre, marca, o símbolo del fabricante y/o importador, domicilio fiscal del fabricante y / o importador, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, información nutrimental, la leyenda “consérvese en refrigeración”, o “Manténgase en refrigeración de 2° C a 4° C”.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		<p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.</p>	
<p>Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican productos derivados de éstas. (Partida 2,</p>	<p>Huevo de gallina</p>	<p>NOM-159-SSA1-2016 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar carta del proveedor de origen para comprobar procedencia de acuerdo con la marca ofertada y el control de calidad que llevan.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Partida 9)		Agosto 02, 2023.	
Grupo 405. Maíz (Partida 1, Partida 6, Partida 8, Partida 13)	Productos de maíz, masa, tortillas.	NOM-187-SSA1/SCFI-2002 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	<ul style="list-style-type: none"> • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02,2023.	
Grupo 480-200. Derivados Lácteos (Partida 4, Partida 11)	Crema, producto lácteo condensado, lácteo fermentado y fresco Requesón sin sal	NOM-243-SSA1-2010 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	<ul style="list-style-type: none"> • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		<p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.</p>	
<p>Grupo 480-300. Frutas y verduras (Partida 3, Partida 10)</p>	<p>Grupo 480-300- Frutas y verduras</p>	<p>NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		<p>o-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas.</p> <p>Agosto 02, 2023.</p> <p>Lineamientos de recepción del IMSS2660-013-002, en relación con la clasificación de frutas: cítricas, de cáscara muy suave, de cáscara dura o pulpa suave y/o jugosa, de cáscara y/o pulpa muy suave.</p>	<p>de Control Sanitario de productos y servicios)</p>
<p>Grupo 480-201. Leches fluidas. (Partida 5,</p>	<p>Descremada ultra pasteurizada, entera, deslactosada ultra pasteurizada, parcialmente</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Partida 12)	descremada extraultrapasteurizada	<p>NOM-243-SSA1-2010</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.</p>	de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
Grupo 480-400,	Alimentos envasados de	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
500, 600, algunos del 700, 800. (Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4, Partida 5, Partida 6, Partida 7, Partida 8,	cierre hermético	NOM-130-SSA1-1995 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Partida 9, Partida 10, Partida 11, Partida 12, Partida 13)	Cereales y productos derivados	NOM-247-SSA1-2008 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta:	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Abarrotes en general (Partida 1, Partida 8)	Atún	NOM-242-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
	Consomé		<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.
	Frijol enlatado		<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.
	Moles y derivados	<p>NOM-130-SSA1-1995</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.</p>	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019
	Alimentos para lactantes	NOM-131-SSA1-2012	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.</p>	
<p>Grupo 480. Jugos preenvasados (Partida 7)</p>	<p>Jugos preenvasados</p>	<p>NOM-218-SSA1-2011</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Agosto 02, 2023.	

Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

Además de la documentación señalada anteriormente los licitantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos descritos en la Tabla 2, a detalle:

Tabla 2, Documentación complementaria de la Propuesta Técnica.

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
Abarrotes (Azúcares, cereales, grasas, condimentos y leguminosas). (Partida 1, Partida 8)	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Nieves y helados. (Partida 1 Partida 8)	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". <p>En caso de ser fabricante, deberá presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, debe presentar el escrito de

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	<p>petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)</p>
<p>Carne en general y huevo. (Partida 2, Partida 9)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Carta membretada del establecimiento "Tipo Inspección Federal" (TIF), de donde procedan o se elaboren los productos que ofertan, indicando cada uno de los mismos (cárnicos de res, cerdo y/o pollo), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. Resultados de estudios microbiológicos de cada renglón o alimento del subgrupo b. Embutidos, específicamente: jamones de cerdo/de pavo, mortadela, salchichas de cerdo/de pavo y tocino, realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. Para el caso del huevo, carta membretada del fabricante de los productos.
<p>Productos embutidos de salchichonería. (Partida 2, Partida 9)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego al anexo 1; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Carta membretada del establecimiento "Tipo Inspección Federal" (TIF), de donde procedan o se elaboren los productos que ofertan, indicando cada uno de los mismos (mortadela, jamones, salchichas de cerdo o pavo), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. Resultados de estudios microbiológicos de cada renglón o alimento del subgrupo b. Embutidos, específicamente: jamones de cerdo/de pavo, mortadela, salchichas de cerdo/de pavo y tocino, realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
<p>Frutas y Vegetales. (Partida 3, Partida 10)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	<p>ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)</p>
<p>Derivados lácteos. (Partida 4, Partida 11)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego al anexo 1; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que el etiquetado debe contener en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". Resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los siguientes renglones o alimentos: Crema entera de leche de vaca, queso añejo, queso chihuahua, queso fresco, queso manchego, queso Oaxaca, queso panela y requesón sin sal; realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.
<p>Leche fluida. (Partida 5, Partida 12)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Etiquetas de cada una de las marcas que oferte, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la NOM-243-SSA1-2010 "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba."
<p>Pan: a) Pan fresco b) Pan industrializado. (Partida 6, Partida 13)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) Resultados de estudios microbiológicos de los renglones o alimentos: pan blanco o fresco, pan dulce de pasta fermentada y pan integral bajo en sal; mismos que deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. <p>Adicionalmente, para pan de caja e industrializado:</p>

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información nutrimental que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSAI-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
<p>Tortillas. (Partida 6, Partida 13)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, debe presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) Resultados de estudios microbiológicos de los renglones o alimentos: tortilla de harina y tortilla de maíz realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.
<p>Jugos y concentrados. (Partida 7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSAI-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".

- Los licitantes deberán presentar los resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los renglones o alimentos solicitados de cada partida señalado en la Tabla 2 de "Documentación complementaria de la Propuesta Técnica", éstos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Presentación y Apertura de Propuestas. Así mismo, deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de resultar adjudicado, el licitante se compromete a entregar en cada una de las Jefaturas de Nutrición y Dietética de las unidades médicas hospitalarias y de la Guardería Ordinaria G-0001, en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato los resultados de los estudios microbiológicos, en el caso de haber presentado en su propuesta únicamente el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



- Así mismo, durante la vigencia del contrato el proveedor se compromete a realizar análisis microbiológicos trimestralmente y ante la solicitud del Instituto cuando así lo considere necesario de los alimentos descritos a continuación en la Tabla 3, “Estudios microbiológicos trimestrales”, así como a entregar los resultados de manera impresa y/o electrónica en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria, durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre, a detalle:

Tabla 1, Estudios microbiológicos trimestrales.

Tabla 3. Estudios microbiológicos trimestrales

Partida	Clave	Nombre
Partida 2 Y 9. Carnes en general	480 103 0201 01	Jamón de cerdo fino con 16% de proteína
	480 103 0300 04	Jamón de pavo
	480 103 0600 01	Salchicha de cerdo viena
	480 103 0600 00	Salchicha de cerdo viena
	480 103 0700 01 480 103 0700 00	Salchicha de pavo viena
Partida 4 Y 11. Derivados lácteos	480 701 0100 00	Crema entera de leche de vaca
	480 202 0101 02	Queso Panela
	480 202 0102 00	Queso Oaxaca
Partida 6 Y 13. Varios	480406 1200 00	Pan blanco (Bolillo)
	480 406 2100 01	Pan dulce de pasta fermentada
	480 406 1600 00	Pan integral bajo en sal
	480 406 2800 00	Tortilla de harina de trigo
	480 405 0600 00	Tortilla de maíz

- De igual manera, en el supuesto que los licitantes que al momento de su propuesta presenten escrito de petición de visita de verificación debidamente ingresado ante la autoridad sanitaria y resulte adjudicado, deberá entregar en cada una de las Jefaturas de Nutrición y Dietética de las unidades médicas hospitalarias en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato el acta u oficio de resultados de la visita de verificación sanitaria; a fin de constatar el cumplimiento de la normatividad aplicable.
- Los licitantes que participen para las partidas: 2 Y 9. CARNES EN GENERAL, 4 Y 11. DERIVADOS LÁCTEOS y 5 Y 12. LECHES deberán presentar al momento de su propuesta la documentación legible con la que acredite la posesión legal de al menos dos vehículos con sistema de refrigeración autónomo, control de temperatura y termómetro para garantizar el correcto transporte de estos.
- Específicamente, para los licitantes que participen para la partida 2 Y 9. CARNES EN GENERAL, 4 Y 11. DERIVADOS LÁCTEOS y 5 Y 12. LECHES y a petición de las unidades médicas hospitalarias que así lo requieran, el proveedor adjudicado deberá dotar en calidad de comodato un refrigerador funcional para

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



el almacenamiento del producto, con fundamento en el Artículo 55 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

- Los licitantes que participen para las partidas: 1 Y 8. ABARROTÉS, 3 Y 10. FRUTAS Y VERDURAS, 6 Y 13. VARIOS y 7. JUGOS/CONCENTRADOS deberán presentar al momento de su propuesta la documentación legible con la que acredite la posesión legal de al menos dos vehículos cerrados que protejan del clima los bienes durante su traslado.
- Como parte de la documentación complementaria de su propuesta técnica los licitantes deberán entregar una Listado del personal autorizado que realizará la entrega y distribución de los bienes en cada uno de los lugares señalados en el apartado Términos y Condiciones, "Lugares de entrega" y que estará autorizado para recibir las Órdenes de compra y solicitudes extraordinarias, así como para firmar el formato "Control Interno de órdenes de compra" y notas de remisión. La relación del personal deberá incluir: Nombre completo y Número de Seguridad Social de la persona, copia del gafete, la descripción de los uniformes que utilizará el personal, a la vez que se compromete a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, así como malla o gorro cubre cabello y cubrebocas durante la manipulación de los víveres en el proceso de entrega -recepción en las instalaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social. En caso de resultar adjudicado, éste listado deberá ser entregado impreso en el Almacén de Víveres de cada unidad durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos y actualizado cada vez que se necesario.
- Para la partida 3 Y 10. FRUTAS Y VERDURAS, el licitante deberá entregar un Calendario anualizado de Frutas y Verduras de temporada como parte de la documentación complementaria de su propuesta técnica, mismo que deberá entregar impreso en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria y Guardería Ordinaria G-0001, durante los primeros cinco días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato en caso de resultar adjudicado.
- Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que oferten, debiendo especificar una sola marca para cada partida.

Presentación de muestras

En el caso de las partidas: 1 Y 8. ABARROTÉS, 2 Y 9. CARNES EN GENERAL Subgrupo b. Embutidos, 4 Y 11. DERIVADOS LÁCTEOS y 6 Y 13. VARIOS, los participantes deberán presentar muestras de cada renglón, para verificar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas en el "Requerimiento de Víveres 2024" (Anexo 1) y las Normas Oficiales Mexicanas señaladas en el apartado de normatividad aplicable a cada partida.

Las muestras deberán entregarse a más tardar en la fecha y hora señalada para la apertura de proposiciones, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Instituto Mexicano del Seguro Social del OOAD Aguascalientes, sita en Av. Carolina Villanueva de García Numero 314 Ciudad Industrial, C.P. 20290 Aguascalientes, Ags.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor

Formato de control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor
2660-009-160

Unidad Médica Hospitalaria: 1 Mes: 2

Fecha de la solicitud	Orden de compra			Solicitud extraordinaria			Entrega	Recibe
	Folio	Grupo de alimentos	Periodo de solicitud	Folio	Grupo de alimentos	Fecha de entrega		
3	4	5	6	7	8	9	10	11

2660-009-160

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



Formato de Orden de Compra

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud



Unidad: HGZ 1

Versión de Formato:
2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Orden de compra de: 08/06/2021 - 14/06/2021

Fecha del Formato:
Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

ABARROTES

Diámetro	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOM+LUN	LUNES	SEMANA
Diámetro	08/06/2021	09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021	12/06/2021	13/06/2021 y 14/06/2021	14/06/2021
Fecha de la minuta	09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021	12/06/2021	13/06/2021	14/06/2021	15/06/2021
Minuta	(26)	(27)	(28)	(1)	(2,3)	(2)	(3)

ACEITES

ACBTE DE AJONJOLI	L	0.00	0.00	0.00	0.00	1.53	0.00	1.53	0.00	1.53
ACBTE DE CARTAMO (R)	L	4.37	6.42	6.17	7.98	10.58	2.46	8.13	6.56	42.08
ACBTE DE OLIVA	L	0.49	0.11	0.79	0.82	1.14	0.53	0.62	1.06	4.41
AZUCARES										
AZUCAR MORENO	K	24.91	2.93	3.01	3.69	7.44	3.17	4.27	4.56	46.54
AZUCAR REFINADA (R)	K	4.33	5.71	5.03	6.13	10.13	5.46	4.67	5.03	36.34
PILONCILLO	K	0.59	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.59
CAFE										
CAFÉ MEZ. GRNO. TOST. MOL. C/AZ(R)	K	1.01	1.01	1.01	1.01	2.01	1.01	1.01	1.01	7.04
CANELA										
CANELA EN RAJA	K	0.40	0.38	0.45	0.34	0.94	0.51	0.44	0.52	3.03
CANELA MOLIDA	K	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CARNE SECA Y PRODUCTOS										
ATUN EN ACBTE (R)	K	0.00	0.00	2.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.40
ATUN EN AGUA	K	0.00	0.00	5.22	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.22

Entrego	Recibio	Nombre y Giro de la Empresa :
Nombre y Firma Resp. A. Vivieres	Nombre y Firma RPTE. Proveedor	Domicilio :
Hora:	Vo.Bo.	Reg. Fed. Causantes :
Recibe Mercancia	Jefe de Depto. de Nutición	Ced. Empadronamiento :

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Formato de Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15

ANEXO 6											
Departamento de Nutrición y Dietética											
Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15											
Unidad: 1				Fecha solicitud : dd / mm / aaaa 2							
Proveedor: 3				Folio: 4							
Grupo de alimentos: 5				Justificación: 6							
Alimento	Unidad	Presentación	Día semana 10	L	M	M	J	V	S	Total	
7	8	9	Fecha de entrega	11						12	
			Cantidad								
			Fecha de entrega								
			Cantidad								
			Fecha de entrega								
			Cantidad								
			Fecha de entrega								
			Cantidad								
			Fecha de entrega								
			Cantidad								
			Fecha de entrega								
			Cantidad								
			Fecha de entrega								
			Cantidad								
Elaboró			Autorizó				Recibió				
13			14				15				
_____ Nutricionista Dietista Nombre y firma			_____ Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma				_____ Proveedor Nombre y firma				
2660-009-166											

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Formato para cancelación de alimentos nd-35

ANEXO 16 Departamento de Nutrición y Dietética Formato para cancelación de alimentos nd-35					
Unidad: (1)			Fecha cancelación : ____ / ____ / ____ (2) <small>dd mm aaaa</small>		
Proveedor: (3)		Folio: (4)			
Grupo de alimentos: (5)		Orden de compra () Solicitud extraordinaria ()			
Minuta: (7)		Servicio: (8)		(6)	
Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Cancelada	Motivo de Cancelación
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
Elaboró (15) <hr/> Nutricionista Dietista Nombre y firma		Autorizó (16) <hr/> Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma		Recibió (17) <hr/> Proveedor Nombre y firma	

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Formato para canje/reposición de alimentos nd-34

 INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL						
ANEXO 10 Departamento de Nutrición y Dietética Formato para canje y/o reposición de alimentos						
Unidad: (1)			Fecha de elaboración : ____ / ____ / ____ (2) dd mm aaaa			
Proveedor: (3)			Folio: (4)			
Grupo de alimentos: (5)			Orden de compra () Solicitud extraordinaria ()			
Minuta: (7)			(6)			
Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Devuelta	Motivo de la devolución	Fecha de canje o reposición
(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
Elaboró		Autorizó			Recibió	
(15)		(16)			(17)	
Nutricionista Dietista Nombre y firma		Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma			Proveedor Nombre y firma	
2660-009-163						

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo:

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración Vencimiento de fecha de caducidad
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida Fechas de caducidad vigente	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas picadas o golpeadas. Conservas caseras, Caducidad vencida
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores
	Panes, galletas y tortillas	Pan blanco industrializado: empaque original. Pan dulce de pasta fermentada: empaque individual de papel glassine en caja de plástico. Pan blanco: empaque individual de papel glassine en caja de plástico. Galletas: en empaque original Tortillas de harina: empaque original. Tortilla de maíz: empaque de 1kg envuelto en papel aluminio y en caja termo	Que presenten mohos, coloración y consistencia inadecuada Que no se entre en los envases con las características solicitadas
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre Fecha de caducidad vencida
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida
	Entrega	En recipientes o envases limpios, originales en buen estado	Envases o recipientes sucios o en mal estado
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Olor	Característico fresco	Mal olor

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Quesos frescos, quesos madurados	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extraña	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4°C	A más de 4°C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor
Carnes	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café oscuro, descolorida
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios, en charola de unicel con papel secante, cubierto con película plástica, gramaje unitario especificado, en empaques de 5 kg.	Empaques que no cumplan especificaciones.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4°C Fecha de caducidad vigente Etiquetado, marca, gramaje y empaque original	Temperatura mayor a 4°C Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada, con restos de vísceras, hiel o plumas.
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura Entrega	Refrigerados: máximo a 4°C Empaques íntegros, limpios en charola de unicel con papel secante cubierto con película plástica gramaje unitario especificado, en empaques de 5kg	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación Empaques que no cumplan especificaciones

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas	Congelados
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo -18°C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e íntegro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: mínimo 18° C sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados: mínimo a 18°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de 18°C	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras



Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30

ANEXO 8	
Departamento de Nutrición y Dietética	
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30	
2660-009-162	
Unidad: 1	Fecha de recepción : ____ / ____ / ____ 2 dd mm aaaa
Proveedor: 3	Hora de recepción de víveres: 4
Número de contrato: 5	Orden de compra () Solicitud extraordinaria () 6
Grupo de Alimentos: 7	Nota de Remisión: 8
Nombre del responsable de la entrega de alimentos: 9	
Se presenta uniformado: si () no () 10	Porta gafete con fotografía: si () no () 11
Utiliza cubreboca y cubrepelo: si () no () 12	Actitud: buena () regular () mala () 13
Vehículo: 14	Cuenta con caja cerrada: si () no () 15
Limpio: si () no () 16	Cuenta con cámara refrigerante: si () no () NA 17
Fecha de fumigación: 18	Modelo: 19
Contenedores o cajas de estiba : 20	
Limpias: si () no () 21	Cantidad suficiente: si () no () NA() 22

Incumplimiento	Cantidad de alimentos solicitada	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
No corresponde a la cantidad solicitada 23	30	31	32	33	34	35	36	37
Alimento devueltos por mala calidad	24							
No cumplen con características organolépticas y físico químicas	25							

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

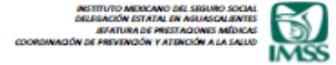
ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Catálogo de fotografías de los bienes ofertados



CATALOGO DE FOTOGRAFIAS DE LOS BIENES OFERTADOS

GRUPO, _____

No.	CLAVE					CLAVE DUODP	NOMBRE	UNIDAD	EMPAQUE A LA ENTREGA	MARCA OFERTADA	FOTOGRAFIA DEL PRODUCTO	FOTOGRAFIA DE ETIQUETA
	GRUPO	SUB GRUPO	USO	USO	REP.							

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



ANEXO 1 B

TERMINOS Y CONDICIONES

Los contratos que, en su caso, sean formalizados para la Adquisición de víveres del ejercicio 2024, serán abiertos, y contarán con un período de vigencia.

Vigencia de la contratación.

Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2024.

Lugares de Entrega

Tabla 4.

UNIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONO
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 1	José María Chávez No. 1202, Col. Lindavista, Aguascalientes, Ags. C.P. 20270	(449) 913 9050 Ext. 41790
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 2	Av. de los Conos No. 102, Fracc. Ojocaliente, Aguascalientes, Ags. C.P. 20190	(449) 970 36 60 Ext. 2107
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 3	Av. Prolongación Ignacio Zaragoza No. 905, Fracc. Ejido Jesús María, Jesús María, Ags. C.P. 20908	(449) 153 59 00 Ext 41525
GUARDERIA ORDINARIA G-0001	Av. De la Convención Sur de 1914 s/n. Col. Lindavista	4499 13 90 80

Condiciones de entrega.

- La distribución y entrega de los bienes en cada una de las unidades deberá realizarse de manera oportuna por el personal autorizado por el proveedor adjudicado, quien deberá portar su uniforme, el gafete de la empresa, malla o gorro cubre cabello y cubrebocas dentro de las instalaciones del Instituto.
- Las “Órdenes de Compra” para la solicitud, entrega y distribución de los bienes, serán emitidas y entregadas impresas al personal autorizado por el proveedor contra firma de “Recibido” en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria mediante el formato “Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor” adjunto en el Anexo 2, con una anticipación de ocho

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



días naturales a la fecha de entrega de los bienes; dichas órdenes deberán contener nombre y firma de quien las elabora, así como el Vo. Bo. de la Jefatura del Departamento de Nutrición de la unidad. Se anexa ejemplo del formato de "Orden de Compra" en el Anexo 3.

- Para el caso de solicitudes o cancelaciones de alimentos extraordinarias al proveedor estas deberán realizarse y solicitarse por la (el) Nutricionista Dietista responsable del Almacén de Víveres con veinticuatro horas de anticipación mediante la elaboración de los formatos "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", Anexo 4 o "Formato para cancelación de alimentos nd-35", Anexo 5. La nutricionista entregará el formato correspondiente de manera impresa y con las firmas respectivas en el Almacén de Víveres de la unidad y recabará firma de "Recibido" del personal autorizado por el proveedor en el formato "Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor". El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo - vía correo electrónico con acuse de recibo o confirmación electrónica de entrega al servidor del correo electrónico del destinatario- de la necesidad de recolectar en la unidad la solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos.
- Las entregas de los bienes deberán realizarse en el Almacén de víveres de cada unidad y recibidos por el personal Auxiliar de Almacén o el personal Nutricionista Dietista asignado al área de Almacén de Víveres, siendo responsable del cumplimiento de las obligaciones y condiciones de recepción, el personal de las Jefaturas de los Departamentos de Nutrición y Dietética, para lo cual las entregas deberán realizarse por el personal autorizado por el proveedor, de manera puntual, completa y en base a las cantidades solicitadas en la Orden de Compra, en las solicitudes extraordinarias o cancelaciones al proveedor y la nota de remisión correspondientes, ésta última deberá estar requisitada con la descripción del o los artículos, precios unitarios y el monto total de la misma. Será indispensable que el proveedor presente la nota de remisión al momento de la entrega/recepción de víveres.
- Respecto a las entregas correspondientes a las partidas 2. Carnes en general, 4. Derivados lácteos y 5. Leches, el licitante que resulte adjudicado deberá de realizar el transporte en vehículos limpios, con sistema de refrigeración autónomo funcional, con control de temperatura y termómetro; a fin de ser recibido en condiciones seguras e idóneas por el área usuaria responsable.
- La técnica para el registro de temperatura al momento de la recepción para los alimentos de las partidas 2. Carnes en general, 4. Derivados lácteos y 5. Leches, será mediante la medición por contacto utilizando un termómetro bimetálico de varilla o vástago, insertando la zona sensible del termómetro de 5 a 7 cm dentro del alimento o de manera lateral en aquellos alimentos delgados durante 15 a 20 seg. En caso de que las temperaturas no sean las adecuadas al momento de la recepción o los alimentos no cumplan con las especificaciones solicitadas, éstos no se darán por bien recibidos; se solicitará al proveedor sean repuestos mediante el "Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34" adjunto en Anexo 6, dentro de los plazos de tiempo señalados en el presente documento y tras su canje efectivo serán devueltos los alimentos que en la primera instancia no cumplieron con las características solicitadas con el objetivo de preservar en las condiciones más óptimas posibles los alimentos que no cumplieron con las condiciones idóneas. En caso de que no se realice el canje por parte del proveedor se aplicará la penalización correspondiente.
- Para el caso de las partidas 1. Abarrotes, 3. Frutas y verduras, 6. Varios y 7. Jugos/Concentrados, éstos deberán ser distribuidos en vehículos limpios, cerrados o con cubiertas que protejan los bienes del

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



clima y los contenedores y/o cajas donde se trasladen los víveres deberán estar limpios y libres de fauna.

- En el caso de la partida 6. Varios, específicamente la tortilla de maíz, esta deberá entregarse caliente, en presentación por kilos, envuelta de manera individual en papel aluminio y ser transportada y entregada en caja termo limpia.
- Los productos entregados para ser recibidos deberán cumplir con las características fisicoquímicas propias de cada alimento señaladas en el Anexo 7, "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo", el cual forma parte del presente documento. En caso contrario, los productos serán rechazados, se solicitará su canje mediante "Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34" Anexo 6 y éstos deberán ser entregados durante el mismo día de entrega, antes de las 14:00 horas. Las incidencias serán asentadas en el formato "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30", que se muestra en el Anexo 8.
- El periodo mínimo de caducidad de los alimentos a entregar debe ser de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 5. Periodos mínimos de caducidad para la recepción de alimentos

Partida	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
Partida 1. Abarrotes.	Abarrotes (Cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante
	Nieves y helados	1 mes
Partida 2. Carnes en general.	Carne en general	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72 horas.
	Huevo	1 semana
	Productos de salchichonería	1 semana
Partida 3. Frutas y verduras.	Frutas y vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 horas.
Partida 4. Derivados lácteos.	Derivados lácteos	15 días
Partida 5. Leches.	Leche fluida ultra pasteurizada	3 meses conforme a la fecha de empaque
Partida 6. Varios.	Pan de caja	8 días
	Tortilla industrializada	8 días
Partida 7. Jugos y concentrados.	Jugos y concentrados	3 meses de acuerdo a los empaques tetra pack o de acuerdo a la indicación del fabricante

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Partida	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
Partida 8. Abarrotes.	Abarrotes (Cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante
Partida 9. Carnes en general.	Carne en general	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72 horas.
	Huevo	1 semana
Partida 10. Frutas y verduras.	Frutas y vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 horas.
Partida 11. Derivados lácteos.	Derivados lácteos	15 días
Partida 12. Leches.	Leche fluida ultra pasteurizada	3 meses conforme a la fecha de empaque
Partida 13. Varios.	Bolillo integral	24 a 48 hrs
	Tortilla de maíz	24 a 48 hrs

- En el supuesto de que en un momento posterior a la recepción se identifique que los bienes recibidos carecen de las características, de la calidad solicitada o presenten defectos de calidad o vicios ocultos, el Instituto informará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo para ser notificado -vía correo electrónico con acuse de recibo o confirmación electrónica de entrega al servidor del correo electrónico del destinatario- y se le solicitará se realice el canje de estos dentro de las siguientes 24 horas posteriores al reporte.
- Tras la entrega total de los bienes cada semana, el licitante adjudicado se compromete a facturar a más tardar en los diez días naturales posteriores a la recepción de los víveres, así como manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por grupo, por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guardería Ordinaria G-0001, sin combinar en las facturas bienes de otra, aun tratándose del mismo bien.

Calendario y programa de entregas de bienes

HOSPITALES GENERALES DE ZONA No. 1, No. 2, y No. 3.

PARTIDA	HORARIOS
1: ABARROTES	SEMANAL, los días lunes de 11:00 a 12:00 horas.
2: CARNES EN GENERAL	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 07:30 a 08:30 horas.
3: FRUTAS Y VERDURAS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 07:00 a 08:00 horas.
4: DERIVADOS LACTEOS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 08:30 a 09:00 horas.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



5: LECHES	DIARIAMENTE. de lunes a domingo de 06:30 a 07:00 horas
6: VARIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Pan blanco, pan de muerto, pan rosca de reyes, pan integral bajo en sal, pan dulce de pasta fermentada y pan dulce de pasta hojaldrada: DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a domingo de 06:30 a 07:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a domingo de 12:00 a 13:00 horas. • Pan blanco de caja, pan bollo, pan integral de caja, pan medias noche, pan molido y pan tostado de caja; Lunes y viernes de 7:00 A 9:00 horas. • Pastel, se solicitará con 24 horas. de anticipación. • Tortilla de maíz, tortilla de harina de trigo y tortilla de harina integral: DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a domingo de 08:00 A 09:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a domingo de 12:00 A 13:00 horas.
7: JUGOS Y CONCENTRADOS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 06:30 A 07:00 horas.
8: ABARROTES	SEMANAL, los días lunes de 11:00 a 12:00 horas.
9: CARNES EN GENERAL	DIARIAMENTE, de lunes a viernes de 07:30 a 08:30 horas.
10: FRUTAS Y VERDURAS	DIARIAMENTE, de lunes a viernes de 07:00 a 08:00 horas.
11: DERIVADOS LACTEOS	DIARIAMENTE, de lunes a viernes de 08:30 a 09:00 horas.
12: LECHES	DIARIAMENTE. de lunes a viernes de 06:30 a 07:00 horas
13: VARIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Pan de muerto, pan rosca de reyes: DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a viernes de 06:30 a 07:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a viernes de 12:00 a 13:00 horas. • Pan integral de caja, pan molido; Lunes y viernes de 7:00 A 9:00 horas. • Pastel, se solicitará con 24 horas. de anticipación. • Tortilla de maíz: DIARIAMENTE

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



TURNO MATUTINO: de lunes a viernes de 07:30 A 08:30 horas.

TURNO VESPERTINO: de lunes a viernes de 12:00 A 13:00 horas.

Tabla 6

Criterio de Evaluación de las propuestas técnicas.

Se aplicará el criterio de evaluación binario. Lo anterior, condicionado por el tipo de bienes a adquirir, su mínima complejidad técnica y debido a que sus lineamientos se encuentran afinadamente detallados y estandarizados en las Normas Oficiales correspondientes, dónde se describen las características a cumplir así como los lineamientos de su etiquetado; a la vez que se incluyen en el presente documento en la Tabla No. 1, Normatividad aplicable por grupo de alimento y en el Anexo 7, "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo."

La evaluación de las propuestas técnicas será documental y se complementará con la evaluación de las muestras físicas solicitadas. El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en la convocatoria será causa de desechamiento.

- La documentación deberá entregarse completa conforme a lo solicitado en la convocatoria y los productos ofertados deberán cumplir con la descripción y características requeridas en el Anexo 1.
- Para las partidas de alimentos: 2 y 9. CARNES EN GENERAL, 3 y 10. FRUTAS Y VERDURAS, 5 y 12. LECHES Y 7. JUGOS Y CONCENTRADOS, la verificación se realizará mediante la revisión de los documentos que acrediten el cumplimiento de la normatividad señalada para cada grupo de alimentos en la Tabla 1, la documentación complementaria de la Propuesta Técnica descrita en la Tabla 2, el cumplimiento de las descripciones amplias y detalladas de los bienes ofertados y expuestas en la proposición técnica realizada por cada participante, así como mediante la revisión del Catálogo de fotografías y etiquetas de los productos incluidos en la propuesta.
- Para el caso de las partidas de alimentos: 1 y 8. ABARROTES, 2 y 9. CARNES EN GENERAL subgrupo b Embutidos, 4 y 11. DERIVADOS LÁCTEOS Y 6 y 13. VARIOS, además de la revisión de los documentos que acrediten el cumplimiento de la normatividad señalada para cada grupo de alimento en la Tabla 1, la documentación complementaria de la Propuesta Técnica descrita en la Tabla 2, el cumplimiento de las descripciones amplias y detalladas de los bienes ofertados y expuestas en la proposición técnica, se verificará que las muestras físicas presentadas correspondan a las claves solicitadas, que la presentación y empaque a la entrega cumpla con la descripción detallada en apego a lo solicitado en el Anexo 1, "Requerimiento de Víveres 2024". Así mismo, se evaluará que las muestras físicas correspondan a las ofertadas y contenidas en el Catálogo de fotografías entregadas por los licitantes.
- En el caso de que un participante oferte más de una marca por renglón o alimento, será motivo suficiente para desechar la propuesta técnica para la partida correspondiente.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



- Se informa que toda la documentación solicitada deberá ser clara, legible y enviada digitalmente en formato PDF, únicamente la proposición técnica y económica deberán ser enviadas en formato PDF y Excel. De lo contrario, las propuestas cuya documentación no sea clara y legible serán desechadas.
- Así mismo, se informa que la adjudicación a los licitantes será por partida (grupo de alimentos), por lo que será indispensable ofertar en su propuesta la totalidad de los renglones o alimentos requeridos en cada partida.

Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones aplicables al bien a contratar

Los licitantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos siguientes:

- Aviso de Funcionamiento y/o Licencia Comercial del giro o ramo correspondiente a la partida por la que decida participar.
- Certificado de sistemas de gestión de la calidad otorgado a través de un Organismo de Certificación acreditado por Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), cuyo alcance sea para la compra, almacenamiento, transformación o elaboración, empaque y entrega de productos alimenticios, conforme a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008 "Sistemas de gestión de calidad- Requisitos", Norma equivalente a la ISO 9001:2008. En el supuesto de que no existan organismos de Certificación acreditados, los licitantes deberán de presentar manifiesto conjunto entre el licitante participante y fabricante o distribuidor primario, donde señale que cumple con la normatividad aplicable por grupo de alimento, señalado en la Tabla No. 1 del presente documento.

Folleto, catálogos, fotografías, manuales que se requieran.

- Catálogo de fotografías de los productos ofertados para comprobar las especificaciones técnicas requeridas donde se identifique de manera legible la marca ofertada y la etiqueta de cada renglón con la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1º de octubre de 2020 a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". Se incluye el formato sugerido para el "Catálogo de fotografías de los bienes ofertados" en el Anexo 9.
- Catálogo de fotografías de los vehículos para la distribución de los víveres, donde se identifique de manera clara el área de carga que cumpla con los requisitos solicitados; para las partidas de carne, derivados lácteos, sistema de refrigeración, control de temperatura y termómetro.

Penas convencionales y deducciones al pago.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la LAASSP y lineamiento 5.5.8 de las presentes POBALINES, se aplicarán penas convencionales por atraso en el cumplimiento de la obligación contractual, así como en su caso, deductivas por incumplimiento total, parcial o deficiente a cargo del proveedor, considerando lo siguiente:

Penas Convencionales.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



1. Cuando no se suministren con oportunidad al Instituto las entregas ordinarias, o extraordinarias de los bienes solicitados, así como la documental comprometida para cada partida conforme a la calendarización, frecuencia y horario indicada en el contrato, el Instituto aplicará una pena por atraso, conforme a lo descrito en la siguiente Tabla “Penas convencionales”:

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Acta u oficio de resultados de la visita de verificación sanitaria.	Entrega de resultados comprometidos en proceso de adquisición de Visita de Verificación Sanitaria en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 45 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 28 días de atraso.
Resultados de estudios microbiológicos.	Entrega de resultados comprometidos en proceso de adquisición de estudios microbiológicos en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 45 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100M.N) por cada 7 días de atraso para por cada uno de los resultados de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Con un máximo de 28 días de atraso.
Listado de personal autorizado por el proveedor.	Entrega impresa en el Almacén de Víveres de cada unidad del Listado de personal autorizado durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos.	Por entrega posterior a los 5 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 14 días de atraso.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Calendario de frutas y verduras de temporada.	Entrega de Calendario de frutas y verduras de temporada durante los primeros cinco días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 5 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 14 días de atraso.
Resultados de estudios microbiológicos trimestrales de alimentos.	Entrega de resultados microbiológicos trimestrales durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Por entrega posterior a los 15 días señalados.	Se aplicará una penalización de \$1,000.00 (Un mil pesos 00/100M.N) por cada 7 días de atraso para por cada uno de los resultados de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Con un máximo de 14 días de atraso.
Distribución y entrega oportuna de bienes.	Distribución y entrega oportuna de los bienes en cada una de las unidades.	Por entrega con atraso, cuando el retraso sea mayor a 60 minutos de acuerdo con Calendario y programa de entregas de bienes, conforme al Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30 y/o nota de remisión.	Se aplicará una penalización equivalente al 10% de valor total de la solicitud de servicio comprometida.	Con un máximo de 35 ocasiones durante la vigencia del contrato.
Reposición o canje de alimentos.	Los alimentos rechazados deberán ser repuestos dentro del plazo de tiempo establecido, antes de las 14:00 horas del mismo día de entrega, o aquellos	Por retraso en la reposición o canje de los alimentos requeridos.	En ambos casos, se aplicará una penalización equivalente al 10% del monto de los alimentos comprometidos.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	en los que se identifique algún defecto o vicio oculto en un momento posterior a la recepción deberán ser canjeados antes de las 24 horas posteriores al reporte.			
Facturación oportuna.	Facturar a más tardar en los diez días naturales posteriores a la recepción de los víveres.	Por la entrega de facturación posterior al plazo establecido.	Se aplicará una penalización equivalente al 10% sobre el monto total de la factura comprometida.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

La aplicación de una pena convencional cuando se presente(n) alguno(s) de los supuestos referidos, se deberá realizar a través de CFDI de ingreso por dicho concepto para que se compense contra los adeudos que tenga el Instituto para con el proveedor o, para que en su defecto, éste proceda a pagar al Instituto la penalización en base al numeral 5.5.1.1 de las POBALINES.

La pena convencional no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

En los casos que el incumplimiento sea en una partida o parte de la misma, la aplicación de la penas antes indicadas será correspondiente a la parte no entregada, sin que rebase el monto de la pena prevista en el contrato, de ser así el Instituto podrá proceder a la modificación del contrato cancelando las partidas de que se trate (grupos de alimentos) o el contrato en cualquier momento durante la vigencia del mismo.

Deductivas

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
-----------------------	-------------------	------------------	-----------	---------------------------

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Listado de personal autorizado por el proveedor.	Entrega impresa en el Almacén de Víveres de cada unidad durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos y actualizado cada vez que se necesario.	Por entrega del listado con información incompleta o por falta de actualización.	Se aplicará una deductiva de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N) en cada ocasión que incumpla.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Entrega de bienes por personal autorizado por el proveedor.	Las entregas de bienes deberán realizarse por el personal autorizado por el proveedor.	Por entrega de bienes por personal no autorizado por el proveedor.	Se aplicará una deductiva de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N) en cada ocasión que incumpla.	Con un máximo de 5 ocasiones durante la vigencia del contrato.
Personal autorizado por el proveedor uniformado e identificado.	La distribución y entrega de los bienes deberá realizarse por el personal autorizado por el proveedor, quien deberá portar su uniforme, el gafete de la empresa, malla o gorro cubre cabello y cubrebocas dentro de las instalaciones del Instituto.	Por la entrega por personal autorizado no uniformado y/o sin gafete de la empresa y/o sin portar malla o gorro cubre cabello y/o cubrebocas dentro de las instalaciones del Instituto.	Se aplicará una deductiva de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que éste incumpla	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Vehículos de transporte con características solicitadas.	El transporte de los bienes deberá ser en vehículos limpios, cerrados, con sistema de refrigeración autónomo funcional, con control de temperatura y	Por entregas en vehículos que no cumplan con las características solicitadas, conforme al Reporte de incidencias en el suministro de	Se aplicará una deductiva de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que éste incumpla.	Con un máximo de 5 ocasiones durante la vigencia del contrato.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	termómetro.	viveres nd-30.		
Resultados de estudios microbiológicos trimestrales de alimentos.	Entrega de resultados microbiológicos trimestrales durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Por la entrega incompleta de resultados microbiológicos trimestrales.	Se aplicará una deductiva de \$1,000.00 (Un mil pesos 00/100M.N) por cada resultado microbiológico no entregado en base a la(s) partida(s) adjudicada(s).	Con un máximo de 1 ocasión durante la vigencia del contrato.
Entrega de bienes.	Las entregas deberán realizarse de manera puntual, completa y en base a las cantidades solicitadas en la Orden de Compra, en las solicitudes extraordinarias o cancelaciones al proveedor.	Por la entrega incompleta de los bienes requeridos.	Se aplicará una deductiva de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que el proveedor realice entregas incompletas.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Calidad de los bienes.	Las entregas deberán realizarse de manera puntual, completa y en base a la calidad contratada.	Por la entrega con deficiencias en la calidad de los bienes requeridos conforme a la tabla denominada "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo" y/o	Se aplicará una deductiva de \$300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que el proveedor realice entregas con deficiencias.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
		marcas contratadas.		
Atención de solicitudes realizadas.	Atender las solicitudes realizadas por el Instituto para la entrega de víveres.	Falta de atención de las solicitudes realizadas para la entrega de víveres.	Se aplicará una deductiva del 10% sobre el valor total de la solicitud de servicio incumplida.	Con un máximo de 5 ocasiones durante la vigencia del contrato.

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar las penas convencionales y/o deducciones, sobre el CFDI que presente este para pago.

Mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes.

El proveedor se obliga a entregar los bienes contratados dando cumplimiento a los lineamientos del presente documento, garantizando las características fisicoquímicas requeridas, las condiciones de frescura, calidad y fecha de caducidad vigente al momento de la entrega; comprometiéndose a su vez a canjear todos aquellos víveres que no sean aceptados y en consecuencia rechazados al momento de la entrega por presentar deficiencias en las condiciones de transportación que comprometan la continuidad de la cadena de frío o calor, aquellos que no cumplan las características deseables señaladas, o que en su defecto, presenten desperfectos o vicios ocultos posterior a su recepción deberán ser canjeados conforme al Anexo 7, "Características Físico químicas de los alimentos para su aceptación o rechazo". Así mismo, se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al instituto y/o a terceros, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, a erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



La garantía deberá entregarse en la Coordinación de abastecimiento y Equipamiento del OOAD Aguascalientes, sita en Av. Carolina Villanueva de García núm. 314, Col. Cd. Industrial, Aguascalientes, Ags, C. P. 20290.

La garantía de cumplimiento de las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del Instituto en forma inmediata, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción del Instituto, con todas las obligaciones contractuales.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días de salario mínimo general vigente en el Distrito Federal, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante cheque certificado, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

- El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
- El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el proveedor de aviso de que los bienes se entregaron a entera satisfacción del Instituto.

Para el caso de aquellos contratos cuyo importe sea superior a 901 días de UMA vigente en el presente ejercicio fiscal, deberá otorgarse mediante fianza, seguro de caución o carta de crédito irrevocable.

Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la Ley

GARANTÍA DE LOS BIENES

Los licitantes deberán presentar Carta compromiso mediante la cual se obligan a entregar los bienes ofertados dando cumplimiento a los lineamientos del apartado Condiciones de entrega del presente documento, garantizando las características fisicoquímicas requeridas, condiciones de frescura, calidad y fecha de caducidad vigente, comprometiéndose a su vez a canjear aquellos víveres que no cumplan con dichas características o que en su defecto se solicite su canje por presentar vicios ocultos identificados en un momento posterior a su recepción.

Plazo para notificar al proveedor.

Se reportarán de manera inmediata al proveedor -a través del personal autorizado por el proveedor- todas aquellas incidencias que se detecten al momento de la entrega/recepción de los bienes y serán asentadas en el formato "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30" (anexo 8).

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



En el caso en que se identifiquen defectos o vicios ocultos en un momento posterior a la recepción, estos serán reportados inmediatamente al proveedor para solicitar el canje de acuerdo con las fechas de caducidad indicadas por el fabricante.

Plazo y condiciones de devolución o canje del bien.

El instituto devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
- No cumplan con el lineamiento de "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo"
- No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.
- No se encuentren incluidos en la orden de compra o solicitud de alimentos.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación previa, con una oportunidad de 24 horas.
- Cuando se hayan identificado omisiones, defectos o vicios ocultos en un momento posterior a la recepción.

En cualquier caso, el licitante adjudicado se obliga a reponer o canjear dichos alimentos antes de las 14:00 horas en el caso de devoluciones al momento de la entrega/recepción, o en un plazo de 24 horas posteriores al reporte en el caso de que las incidencias se hayan identificado en un momento posterior a la recepción. Todos los gastos que se generen con motivo del rechazo, devolución o canje, correrán por cuenta del proveedor.

En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el instituto.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros con motivo del rechazo de los bienes, cuando estos se encuentren en los supuestos previstos en este numeral.

En el supuesto que durante la vigencia del contrato exista algún impedimento comprobable y ajeno al proveedor adjudicado para entregar los víveres bajo los términos y condiciones contratadas, precisará esta situación mediante una solicitud por escrito por parte del proveedor y dirigida al Administrador del contrato de manera previa, para el análisis de su factibilidad y posible autorización, así como para la evaluación del producto de sustitución propuesto por cambio de marca y/o presentación. La solicitud será analizada y su autorización quedará sujeta a su aprobación por parte del Administrador del contrato –auxiliado por los representantes del Área Técnica-, siempre que el producto propuesto iguale o supere la calidad del producto a sustituir y cumpla con las características del Cuadro Básico de Alimentos y sin que represente un costo adicional para el Instituto.

Caducidad de los bienes.

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



La caducidad mínima para la aceptación de los bienes será en apego a la Tabla 5, "Periodos mínimos de caducidad para la recepción de alimentos" del apartado de Condiciones de entrega.

Forma de pago.

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido (**otra temporalidad o calendario establecido**) o porcentaje de avance (**pagos progresivos**), conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **ANEXO _____** que forma parte integrante de este contrato.

El pago se deberá realizar en un plazo máximo de 20 (veinte) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL INSTITUTO"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe.

El pago se realizará siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, el CFDI se deberá presentar en el la oficina de tramite de erogaciones en el primer piso del domicilio señalado en la declaración número I.7 del presente contrato, indicando número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millennium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato, número de garantía de cumplimiento que se haya aceptado conforme al numeral 5.5.5.4 de estas POBALINES, denominación social de la institución que otorga la garantía de cumplimiento y la indicación de que el proveedor cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT.

Los servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni genere número de pedido y recepción en el módulo de compras del PREI Millennium de manera electrónica, deberán adjuntar el Acta de Entrega-Recepción (Documento suscrito por el Administrador del Contrato en que se hace constar a detalle la entrega-recepción de bienes o servicios a entera satisfacción del IMSS, de conformidad con las obligaciones que al respecto establezca el contrato).

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la "LAASSP", en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL INSTITUTO"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la "LAASSP".

"EL PROVEEDOR" deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social,

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

"**EL PROVEEDOR**" se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor de "**EL INSTITUTO**" previamente validados en el portal de servicios a proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al administrador del contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI en su caso.

Al notificar a "**EL PROVEEDOR**" la aplicación de una pena convencional, el Administrador del Contrato deberá solicitar a las áreas de contabilidad (en Órganos Normativos, OOAD o en UMAE) la emisión del CFDI de ingreso por dicho concepto y entregarlo a "**EL PROVEEDOR**" para que se compense contra los adeudos que tenga "**EL INSTITUTO**" para con "**EL PROVEEDOR**" o, para que en su defecto, éste proceda a pagar a "**EL INSTITUTO**" la pena convencional.

El pago de los bienes, arrendamientos y servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que "**EL PROVEEDOR**" deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso y/o por concepto de deducciones. En ambos casos, "**EL INSTITUTO**" realizará las retenciones correspondientes sobre el CFDI que se presente para pago. En el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

"**EL PROVEEDOR**" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, "**EL PROVEEDOR**" deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por 6.1 "**EL INSTITUTO**", para efectos del pago.

"**EL PROVEEDOR**" deberá presentar la información y documentación que "**EL INSTITUTO**" le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de "**EL INSTITUTO**".

El pago de los bienes entregados quedará condicionado proporcionalmente al pago que "**EL INSTITUTO**" deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la "LAASSP".

Mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los servicios contratados y efectivamente prestados.

El Instituto realizará programas de verificación a partir de que se realice la primera entrega y en cada una de las entregas subsiguientes, para comprobar que se cumple con las especificaciones señaladas, aplicando la

CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



normatividad establecida, en este documento y conforme a las características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección mediante la aplicación del formato "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30", adjunto en el Anexo No. 8.

Así mismo, el proveedor deberá presentar debidamente formalizado el formato de "Orden de compra" o el formato de "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15" que amparan los bienes entregados, así como las notas de remisión, de los bienes entregados.

El proveedor adjudicado se compromete a facturar a más tardar en los 10 (diez) días naturales posteriores a la entrega total de los bienes, así como a manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por partida y por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias, sin combinar en las facturas bienes de otra unidad, aun tratándose del mismo bien. Lo anterior, con el objetivo de favorecer el mejor control en el gasto ejercido en beneficio de ambas partes.

Designación de los responsables, área de recepción y resguardo de los bienes.

Para las partidas 1 a la 7, el área responsable de realizar la recepción de los víveres contratados será el área de Almacén de Víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias a través del personal Nutricionista Dietista asignado y/o el personal de la categoría Auxiliar de Almacén de Víveres asignado. Cabe señalar que, los bienes se recibirán conforme a la nota de remisión cotejada con la "Orden de Compra" o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", documento que deberá ser presentado por el proveedor de manera indispensable al momento de la entrega y formalizado mediante la firma y sello de "Recibido" de los funcionarios públicos señalados en este apartado.

Así mismo, la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética y Guardería Ordinaria G-0001 será la responsable de supervisar y vigilar el cumplimiento de los términos y condiciones contratados para la entrega/recepción.

Para las partidas 8 a 13, el área responsable de realizar la recepción de los víveres contratados será el área de Almacén de Víveres de la Guardería Ordinaria G-0001 a través del personal Nutricionista Dietista asignado y/o el personal designado. Cabe señalar que, los bienes se recibirán conforme a la nota de remisión cotejada con la "Orden de Compra" o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", documento que deberá ser presentado por el proveedor de manera indispensable al momento de la entrega y formalizado mediante la firma y sello de "Recibido" de los funcionarios públicos señalados en este apartado.

Así mismo, la Jefatura del Departamento de Guarderías será la responsable de supervisar y vigilar el cumplimiento de los términos y condiciones contratados para la entrega/recepción.

ANEXO 2 (DOS)

“Formato para Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato”

Afianzadora Denominación social: _____. en lo sucesivo “LA AFIANZADORA” con **Domicilio:** _____ y **Autorización del Gobierno Federal para operar:** _____ (Número de oficio y fecha).

Beneficiaria: Instituto Mexicano del Seguro Social, en lo sucesivo denominado "LA BENEFICIARIA" con **Domicilio:** Av. Alameda N° 704, Col. Del Trabajo C.P. 20180, Aguascalientes, Aguascalientes.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "el fiado" será _____ y a "la Beneficiaria" será a los servidores públicos jose.lopezsil@imss.gob.mx; itzel.pozos@imss.gob.mx; monica.lopezc@imss.gob.mx en archivo PDF enviado por correo electrónico.

Fiado (s): (En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos) en lo sucesivo “EL FIADO”, **Nombre o denominación social:** _____, **RFC:** _____, **Domicilio:** _____. (El mismo que aparezca en el contrato principal).

Datos de la póliza:

Número: _____. (Número asignado por la "Afianzadora", **Monto Afianzado:** _____. (Con letra y número, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado), **Moneda:** _____, **Fecha de expedición:** _____, **Obligación garantizada:** El cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato en los términos de la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza, **Naturaleza de las Obligaciones:** La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo "EL CONTRATO":

Número asignado por "la Contratante": _____, **Objeto:** _____, **Monto del Contrato:** (Con número y letra, sin el Impuesto al Valor Agregado), **Moneda:** _____, **Fecha de suscripción:** _____, **Vigencia:** (la establecida en el contrato), **Tipo:** _____ (Adquisición de Bienes ó Contratación de Servicios), **Obligación contractual para la garantía de cumplimiento:** Divisible

Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, “el fiado”, “la afianzadora” y cualesquier otro obligado, así como “la Beneficiaria”, se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales del Estado de Aguascalientes, renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa. La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y último párrafo, y artículo 49, Fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.

La validación de la fianza será en el portal de internet _____ (señalar portal)
(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, RELACIONADOS CON LA MISMA.

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA. Esta póliza de fianza garantiza el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el "Contrato" a que se refiere esta póliza y en sus convenios modificatorios que se hayan realizado o a los anexos del mismo, cuando no rebasen el porcentaje de ampliación indicado en la cláusula siguiente, aún y cuando parte de las obligaciones se subcontraten.

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO. La "Afianzadora", se compromete a pagar a "la Beneficiaria", hasta el monto de esta póliza, que es (con número y letra sin incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el 10 % (diez por ciento) del monto máximo del "Contrato". La

"Afianzadora" reconoce que el monto garantizado por la fianza de cumplimiento se puede modificar en el caso de que se formalice uno o varios convenios modificatorios de ampliación en el monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el 20% de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, la "Afianzadora" emitirá el documento modificatorio correspondiente o endoso para el solo efecto de hacer constar la referida ampliación, sin que se entienda que la obligación sea novada. En el supuesto de que el porcentaje de aumento al "Contrato" en monto fuera superior a los indicados, la "Afianzadora" se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos sin embargo, previa solicitud de "el fiado", la "Afianzadora" podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente. La "Afianzadora" acepta expresamente que en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado; de estipularse que es divisible, la "Afianzadora" pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas hasta llegar al monto total de la presente fianza si es el caso.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA. La "Afianzadora", se obliga a pagar la indemnización por mora que en su caso proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

CUARTA. - VIGENCIA. La fianza permanecerá vigente hasta que se dé cumplimiento a la o las obligaciones que garantice en los términos del "Contrato" y continuará vigente por el plazo de DIEZ MESES contados a partir del día siguiente en que concluya la vigencia del contrato, o bien, a partir del día siguiente en que la "Beneficiaria" notifique por escrito a el "Fiado" la rescisión administrativa de el "Contrato". Asimismo, esta fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen en la obligación garantizada hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente y que esta haya causado ejecutoria. De esta forma la vigencia de la fianza no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.

En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del contrato garantizado y sus anexos, el fiado dará aviso a la "Afianzadora", la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes. La "Afianzadora" acepta expresamente garantizar la obligación a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prórroga, espera o ampliación al fiado por parte de la "Beneficiaria" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN. Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurren los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Beneficiaria" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, la "Afianzadora" otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo estatuido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a la "Afianzadora" dichos documentos expedidos por "la Beneficiaria". El aplazamiento derivado de la interposición de recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiéndose que los endosos que emita la "Afianzadora" por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD. La "Afianzadora" realizará el pago de la cantidad reclamada, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subjuídice, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias. La "Afianzadora" deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al "Fiado", acompañándole las constancias respectivas que así lo

acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS. El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por la "Afianzadora" por lo que subsistirá su responsabilidad exclusivamente en la medida y condiciones en que la asumió en la presente póliza de fianza y en sus documentos modificatorios.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA. La "Afianzadora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Beneficiaria" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía. El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a la "Afianzadora" la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Cuando el "Fiado" solicite dicha cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente. Esta fianza se cancelará cuando habiéndose cumplido la totalidad de las obligaciones estipuladas en el "Contrato", "la Beneficiaria" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por el fiado para responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por el correcto funcionamiento de los mismos o por la calidad de los servicios prestados por el "Fiado", respecto del "Contrato" especificado en la carátula de la presente póliza y sus respectivos convenios modificatorios.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS. La "Afianzadora" acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

DÉCIMA PRIMERA. -RECLAMACIÓN "La Beneficiaria" podrá presentar la reclamación a que se refiere el artículo 279, de Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en cualquier oficina, o sucursal de la "Afianzadora" y ante cualquier apoderado o representante de la misma.

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES. Será aplicable a esta póliza, en lo no previsto por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas la legislación mercantil y a falta de disposición expresa el Código Civil Federal.

DÉCIMA TERCERA. - ENTREGA DE FIANZAS. (La "Afianzadora" o la "Aseguradora") deberá entregar a "la Beneficiaria", una copia de esta póliza a través del medio electrónico, la dirección de correo electrónico, o ambos conforme a lo señalado en la carátula de esta póliza.

**ANEXO 3 (TRES)
"Oficios de Designación"**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA AGUASCALIENTES

Aguascalientes, Ags., 14 de noviembre de 2023
Oficio No. 019001050100/0492/2023

Dr. Gustavo Curiel Muro

Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.17 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, le informo que se le designa para que funja como Administrador del Contrato que se derive del procedimiento de contratación para el año 2024 de víveres para la G-0001 Guardería Ordinaria, a efecto de que verifique el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios , así como el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros.

Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Oscar Arturo Martínez Rodríguez

Titular del Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Aguascalientes

Enterado 15/11/23
[Signature]

Dr. Gustavo Curiel Muro
[Signature]

Revisó: Blanca Esthela González Delgado.- Jefa del Departamento de Guarderías
Elaboró: Jesús Emmanuel Benavides Hernández.- Analista





GOBIERNO DE
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales
Departamento de guarderías

Aguascalientes, Ags., 15 de Noviembre de 2023

Oficio No. 016301320200/133/2023

Blanca Esthela González Delgado
Entregada:

L.E. Blanca Esthela González Delgado
Jefa del Departamento de Guarderías

Área de adscripción en el IMSS	Departamento de Guarderías
Domicilio institucional	Av. Alameda No. 704 Col. Del trabajo, C.P. 20180. Aguascalientes, Ags.
Registro Federal de Contribuyentes	[REDACTED]
Clave Única de Registro de Población	[REDACTED]
Correo institucional	blanca.gonzalezd@imss.gob.mx
Teléfono institucional	449 975 22 00 Ext. 41120 - 41196

De conformidad con lo establecido en el Artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los Artículos 2 fracciones II y III y 46 fracción V de su Reglamento, numerales 4.25 y 5.3.9 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, le informo que se le designa para que funja como representante del área requirente o técnica para los eventos programados en el procedimiento de contratación del Servicio de Guardería Infantil en el Esquema Vecinal Comunitario Único y de Guardería Integradora, a efecto de dar respuesta clara y precisa a los planteamientos de los participantes, así como para evaluar las proposiciones técnicas que sean presentadas por los mismos.

Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Gustavo Curiel Muro

Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales.

Revisó: Blanca Esthela González Delgado.- Jefa del Departamento de Guarderías
Elaboró: Carlos Mauricio Delgado Gonzalez.- Administrador de Guardería

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.





GOBIERNO DE
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales
Departamento de guarderías

Aguascalientes, Ags., 15 de Noviembre de 2023
Oficio No. 016301320200/134/2023

Lic. Andrea Rosales Gomez
Jefa del Departamento de Guarderías

Área de adscripción en el IMSS	Directora de Guardería Ordinaria G-0001
Domicilio institucional	Av. Convención Sur s/n Col. Lindavista, C.P. 20270. Aguascalientes, Ags.
Registro Federal de Contribuyentes	[REDACTED]
Clave Única de Registro de Población	[REDACTED]
Correo institucional	andrea.rosalesg@imss.gob.mx
Teléfono institucional	449 913 90 80

De conformidad con lo establecido en el Artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los Artículos 2 fracciones II y III y 46 fracción V de su Reglamento, numerales 4.25 y 5.3.9 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, le informo que se le designa para que funja como representante del área requirente o técnica para los eventos programados en el procedimiento de contratación del Servicio de Guardería Infantil en el Esquema Vecinal Comunitario Único y de Guardería Integradora, a efecto de dar respuesta clara y precisa a los planteamientos de los participantes, así como para evaluar las proposiciones técnicas que sean presentadas por los mismos.

Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Gustavo Curiel Muro

Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales.

Revisó: Blanca Esthela González Delgado.- Jefa del Departamento de Guarderías
Elaboró: Carlos Mauricio Delgado Gonzalez.- Administrador de Guarderías

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.



ANEXO 4 (CUATRO)
“Propuesta Técnica del Proveedor”

<p>Leche entera deslactosada ultrapasteurizada</p>	
<p>Leche entera pasteurizada 250ml</p>	
<p>Leche entera pasteurizada 1 lt</p>	
<p>Leche entera ultrapasteurizada</p>	
<p>Leche descremada ultrapasteurizada</p>	
<p>Leche ultrapasteurizada parcialmente descremada</p>	

REQUERIMIENTO.

PARTIDA 5

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
220	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS L μ CTEOS	201 - LECHE	480	201	0200	00		LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA. SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA	PAQUETE	CREMERIA AGUASCALIENTES

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 16 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1.029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAЕ, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
221	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS L μ CTEOS	201 - LECHE	480	201	0303	00		<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</p> <p>PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ;</p>	PAQUETE	CREMERIA AGUASCALIENTES

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAЕ, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
222	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS L μ CTEOS	201 - LECHE	480	201	0101	00		<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</p> <p>PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5</p>	PAQUETE	DOS PINOS

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE;		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
223	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS L μ CTEOS	201 - LECHE	480	201	0101	01		<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5</p>	PAQUETE	CREMERIA AGUASCALIENTES

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE;		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
224	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS L μ CTEOS	201 - LECHE	480	201	0500	00		<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</p> <p>PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3</p>	PAQUETE	CREMERIA AGUASCALIENTES

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
225	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS L μ CTEOS	201 - LECHE	480	201	0400	00		<p>LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SECRECION DE LAS GLANDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS, SIN CALOSTRO, SOMETIDO A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA PROPIA DE LA LECHE DE 6 A 28 G/L., EL CUAL DEBE SER SOMETIDO A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</p> <p>PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 6 MAXIMO 28 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3</p>	PAQUETE	CREMERIA AGUASCALIENTES

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO</p>		

GRUPO 5 LECHE											
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
									<p>PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS</p>		

PARTIDA 12

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	MARCA
221	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LÍQUIDOS	201 - LECHE	480	201	303	0		<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION.</p>	PAQUETE	CREMERIA AGUASCALIENTES



**ESPECIFICACIÓN LECHE ENTERA PASTEURIZADA AGUASCALIENTES
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

Producto:	Leche Entera Pasteurizada				
Marca:	Aguascalientes				
Especificaciones de producto terminado.	Evaluación Sensorial				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Apariencia	Sin materia extraña, fluida y homogénea	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Sabor	Lácteo característico, sin presencia de sabores extraños.	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Color	Blanco característico, Clave chart equivalente a NN155	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Olor	Lácteo Agradable, libre de olores extraños	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Físicoquímicos				
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	Grasa (%)	3.0	3.2	Cada lote	IT-CA-03
	Proteína (%)	30.0	NA	Analizado bajo programa anual	NOM-155-SCFI-2012
	Acidez (°D)	13.0	17.0	Cada lote	IT-CA-13
	pH	6.50	6.8	Cada lote	IT-CA-14
	Fosfatasa (UF/g)	< 10	50.0	Cada lote	IT-CA-07
	Microbiológicos				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Coliformes Totales	< 10 UFC/g	Cada lote	IT-CA-33	
	Staphylococcus aureus	≤10 UFC/g	Análisis Externo Trimestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Escherichia Coli	≤3 NMP	Análisis Externo Trimestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Escherichia Coli	≤1 UFC/ ml	Cada lote	IT-CA-17	
	Salmonella spp	Ausente en 25 g	Análisis Externo Trimestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Contenido Neto				
	Presentación	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	1,000 ml	985	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	1,850 ml	1822.30	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	Contaminantes				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Arsenico (ppm)	0.2	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)	
	Plomo (ppm)	0.1	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)	
Fecha de Caducidad:	10 días a partir de la fecha de elaboración, conservada bajo las condiciones de almacenamiento.				
Almacenaje	Almacenar a una temperatura entre 2 y 7°C				
Historial de Revisiones					
Última Revisión	Resumen de Cambios				



**ESPECIFICACIÓN LECHE ENTERA ULTRA PASTEURIZADA AGUASCALIENTES
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

Producto:	Leche Entera Ultra Pasteurizada				
Marca:	Aguascalientes				
Especificaciones de producto terminado.	Evaluación Sensorial				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Apariencia:	Sin materia extraña, fluida y homogénea	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Sabor:	Característico, sin presencia de sabores extraños.	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Color:	Blanco característico, Clave chart equivalente a NN155	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Olor:	Agradable, libre de olores extraños	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Fisicoquímicos				
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	Grasa (%)	3.0	3.2	Cada lote	IT-CA-03
	Proteína (%)	3.0	NA	Análisis Externo Mensual	NOM-155-SCFI-2012
	Acidez (°D)	13.0	17.0	Cada lote	IT-CA-13
	pH	6.50	6.8	Cada lote	IT-CA-14
	Microbiológicos				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Mesófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Mesófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Contenido Neto				
	Presentación	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	1,000 ml	985	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	Contaminantes				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
Arsenico (ppm)	0.2	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Plomo (ppm)	0.1	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Fecha de Caducidad:	180 días a partir de la fecha de elaboración, conservada bajo las condiciones de almacenamiento.				
Almacenaje	Almacenar a temperatura ambiente, a la sombra, en un lugar limpio, ventilado, fresco y seco. Una vez abierto manteéngase en refrigeración.				
Historial de Revisiones					
Última Revisión	Resumen de Cambios				



**ESPECIFICACIÓN LECHE LIGHT ULTRA PASTEURIZADA
AGUASCALIENTES
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

Producto:	Leche Descremada Ultra Pasteurizada				
Marca:	Aguascalientes				
Especificaciones de producto terminado.	Evaluación Sensorial				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Apariencia	Sin materia extraña, fluida y homogénea	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Sabor	Característico, sin presencia de sabores extraños.	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Color	Blanco característico, Clave chart equivalente a NN155	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Olor	Agradable, libre de olores extraños	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Fisicoquímicos				
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	Grasa (%)	NA	0.5	Cada lote	IT-CA-03
	Proteína (%)	3.0	NA	Análisis Externo Mensual	NOM-155-SCFI-2012
	Acidez (°D)	13.0	17	Cada lote	IT-CA-13
	pH	6.50	6.8	Cada lote	IT-CA-14
	Microbiológicos				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Mesófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Mesófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Contenido Neto				
	Presentación	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	1,000 ml	985	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	Contaminantes				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Arsenico (ppm)	0.2	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)	
Plomo (ppm)	0.1	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Fecha de Caducidad:	180 días a partir de la fecha de elaboración, conservada bajo las condiciones de almacenamiento.				
Almacenaje	Almacenar a temperatura ambiente, a la sombra, en un lugar limpio, ventilado, fresco y seco. Una vez abierto manténgase en refrigeración.				
Historial de Revisiones					
Última Revisión	Resumen de Cambios				



**ESPECIFICACIÓN LECHE SEMIDESCREMADA
PASTEURIZADA AGUASCALIENTES
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

Producto:	Leche Parcialmente Descremada Pasteurizada				
Marca:	Aguascalientes				
Especificaciones de producto terminado.	Evaluación Sensorial				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Apariencia	Sin materia extraña, fluida y homogénea	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Sabor	Lácteo característico, sin presencia de sabores extraños.	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Color	Blanco característico, Clave chart equivalente a NN155	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Olor	Agradable, libre de olores extraños	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Físicoquímicos				
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	Grasa (%)	1.6	1.8	Cada lote	IT-CA-03
	Proteína (%)	30.0	NA	Análisis Externo Mensual	NOM-155-SCFI-2012
	Acidez (°D)	13.0	15	Cada lote	IT-CA-13
	pH	6.50	6.8	Cada lote	IT-CA-14
	Fosfata (UF/g)	< 10	50.0	Cada lote	IT-CA-07
	Microbiológicos				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Coliformes Totales	< 10 UFC/g	Cada lote	IT-CA-33	
	Staphylococcus aureus	≤10 UFC/g	Análisis Externo Trimestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Escherichia Coli	≤3 NMP	Análisis Externo Trimestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Escherichia Coli	≤1 UFC/ ml	Cada lote	IT-CA-17	
	Salmonella spp	Ausente en 25 g	Análisis Externo Trimestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Contenido Neto				
	Presentación	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	1,000 ml	985	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	1,850 ml	1822.30	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
Contaminantes					
Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología		
Arsenico (ppm)	0.2	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Plomo (ppm)	0.1	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Fecha de Caducidad:	10 días a partir de la fecha de elaboración, conservada bajo las condiciones de almacenamiento.				
Almacenaje	Almacenar a una temperatura entre 2 y 7°C				
Historial de Revisiones					
Última Revisión	Resumen de Cambios				



**ESPECIFICACIÓN LECHE SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA
ULTRA PASTEURIZADA AGUASCALIENTES
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

Producto:	Leche Parcialmente Descremada Deslactosada Ultra Pasteurizada				
Marca:	Aguascalientes				
Especificaciones de producto terminado.	Evaluación Sensorial				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Apariencia	Sin materia extraña, fluida y homogénea	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Sabor	Característico, sin presencia de sabores extraños, ligeramente dulce	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Color	Blanco característico, Clave chart equivalente a NN155	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Olor	Agradable, libre de olores extraños	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Fisicoquímicos				
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	Grasa (%)	1.6	1.8	Cada lote	IT-CA-03
	Proteína (%)	3.0	NA	Análisis Externo Anual	NOM-155-SCFI-2012
	Acidez (°D)	13.0	17.0	Cada lote	IT-CA-13
	Crioscopia (°Hv)*	760	NA	Cada lote	NOM-155-SCFI-2012
	pH	6.50	6.80	Cada lote	IT-CA-14
	Microbiológicos				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Mesófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Mesófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Contenido Neto				
	Presentación	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	1,000 ml	985	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	Contaminantes				
Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología		
Arsenico (ppm)	0.2	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Plomo (ppm)	0.1	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Fecha de Caducidad:	180 días a partir de la fecha de elaboración, conservada bajo las condiciones de almacenamiento.				
Almacenaje	Almacenar a temperatura ambiente, a la sombra, en un lugar limpio, ventilado, fresco y seco. Una vez abierto manténgase en refrigeración.				
Notas Aclaratorias*	Debido a que se trata de un producto deslactosado, la crioscopia irá aumentando a lo largo del tiempo de reposo, hasta llegar a un valor de 760, considerado como lo mínimo para tener una hidrólisis de lactosa del 90%				
Historial de Revisiones					
Última Revisión	Resumen de Cambios				



**ESPECIFICACIÓN LECHE SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA
ULTRA PASTEURIZADA AGUASCALIENTES
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

Producto:	Leche Parcialmente Descremada Deslactosada Ultra Pasteurizada				
Marca:	Aguascalientes				
Especificaciones de producto terminado.	Evaluación Sensorial				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Apariencia	Sin materia extraña, fluida y homogénea	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Sabor	Característico, sin presencia de sabores extraños, ligeramente dulce	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Color	Blanco característico, Clave chart equivalente a NN155	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Olor	Agradable, libre de olores extraños	Cada lote	Evaluación sensorial de acuerdo a Instrucción PR-CA-06	
	Fisicoquímicos				
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	Grasa (%)	1.6	1.8	Cada lote	IT-CA-03
	Proteína (%)	3.0	NA	Análisis Externo Anual	NOM-155-SCFI-2012
	Acidez (°D)	13.0	17.0	Cada lote	IT-CA-13
	Crioscopia (°Hv)*	760	NA	Cada lote	NOM-155-SCFI-2012
	pH	6.50	6.80	Cada lote	IT-CA-14
	Microbiológicos				
	Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología	
	Mesófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos aerobios	Negativo	Cada lote	NOM-210-SSA1-2014	
	Mesófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Termófilos anaerobios	Negativo	Análisis Externo Semestral	NOM-210-SSA1-2014	
	Contenido Neto				
	Presentación	Mínimo	Máximo	Frecuencia	Métodología
	1,000 ml	985	NA	De acuerdo a NOM	NOM-002-SCFI-2011
	Contaminantes				
Parámetro	Especificación	Frecuencia	Métodología		
Arsenico (ppm)	0.2	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Plomo (ppm)	0.1	Análisis Externo Anual	NOM-243-SSA1-2010 (Apéndice B)		
Fecha de Caducidad:	180 días a partir de la fecha de elaboración, conservada bajo las condiciones de almacenamiento.				
Almacenaje	Almacenar a temperatura ambiente, a la sombra, en un lugar limpio, ventilado, fresco y seco. Una vez abierto manténgase en refrigeración.				
Notas Aclaratorias*	Debido a que se trata de un producto deslactosado, la crioscopia irá aumentando a lo largo del tiempo de reposo, hasta llegar a un valor de 760, considerado como lo mínimo para tener una hidrólisis de lactosa del 90%				
Historial de Revisiones					
Última Revisión	Resumen de Cambios				

Area Karen Perez Alvarez

No. Renglon	Clave CUCoP*	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX	PRECIO UNITARIO	MONTO MIN	MONTO MAX			
221	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVAD	201 - LECHE	480	201	303	0		<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 7G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 7G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) LIBRE DE DERIVADOS</p>	PAQUETE	0	1,000	2,500	\$	25.90	\$	25,900.00	\$	64,750,000.00

GRUPO / UNIDAD	GUARDERIA	
	MIN	MAX
PARTID A 12, LECHE	\$26,076.00	\$65,190.00