



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Contrato abierto para la **ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA GUARDERIA ORDINARIA G-0001 PARA EL EJERCICIO 2024 (PARTIDAS 1, 2, 3, 4, 5 Y 6)**, 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 [REDACTED] **Y MEJIA**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes y por la otra parte el **C. JESUS MANUEL ROMO ALBA**, a quien en lo subsecuente se le denominará **“EL PROVEEDOR”** y de forma conjunta con **“EL INSTITUTO”** se les denominará **“LAS PARTES”**, mismas que celebran el presente contrato al tenor de las Declaraciones y Clausulas siguientes:

DECLARACIONES

- I. **“EL INSTITUTO”**, [REDACTED] de su representante legal que:
 - I.1. Es un Organismo Público [REDACTED] 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 84,264, Libro 1,794, de fecha 16 de Mayo de 2024, pasada ante la fe del Notario Público Número 13 Licenciado Ignacio Soto Sobreya y Silva, en la Ciudad de México, el **Dr. Misael Ley Mejía**, 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 [REDACTED] celebrar convenio modificatorio en este sentido. [REDACTED]
 - 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] correo electrónico [REDACTED] 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 [REDACTED] **PROVEEDOR”**. [REDACTED]
 - I.4. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **ADJUDICACIÓN DIRECTA** número **AA-50-GYR-050GYR032-N-130-2024**, realizado al amparo de lo establecido en el Artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26 fracción III, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 41 fracción VII, 45 y 47, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), y 71 de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones,

Se elimina R.F.C. y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión Página 1 puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115, 120 y 121 de la LGTAIP.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Arrendamientos y Prestación de Servicios y demás disposiciones aplicables en la materia, y en términos de la notificación al proveedor llevada a cabo con fecha **29 de noviembre de 2024**, por la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes [REDACTED]

- 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 dictamen de disponibilidad presupuestal previo con partida presupuestal número **42060801**, con número de solicitud **0000587391-2024**, de fecha **14 de noviembre de 2024**, autorizado por el **Ing. Adrián Antonio Martínez de Luna**, Jefe de Servicios de Finanzas.
- I.6. Para efectos fiscales [REDACTED] hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes número [REDACTED] 5.
- 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 a través de su Representante Legal, que:

- II.1. El **C. JESUS MANUEL ROMO A [REDACTED]** persona física con actividad empresarial dedicada al comercio en carnicería [REDACTED] al por menor, cremería y abarrotes; nacido en fecha 29 de Junio de 1960, según se desprende del atestado del registro civil relativo al Certificado de Nacimiento con Código de Autenticación 7c1e1c101dce76b95a7d4ff0c39eca7c, expedido por Registro Civil de Encarnación de Díaz, Jalisco.
- 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 [REDACTED] presente contrato, así [REDACTED] ente para satisfacer de manera eficiente y adecuada las necesidades de “EL INSTITUTO”.
- II.3. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) siguiente **ROAJ600629RQ5**.
[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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 [REDACTED] 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 incumplir [REDACTED] obligaciones en materia de seguridad social, solicitan se apliquen los recursos [REDACTED] 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 **Calle Alegría No. 211, Colonia El Encino, C. P. 20240, Aguascalientes, Aguascalientes**, para los mismos efectos señala como medios de comunicación electrónica, los correos electrónicos: luismromob2@gmail.com; así como a los teléfonos: 449-9155131.

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" [REDACTED] en los supuestos señalados anteriormente, el presente contrato será nulo por [REDACTED] 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 [REDACTED] **artículo 49 fracción IX** [REDACTED] inhabilitaciones 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 [REDACTED] practique la Secretaría [REDACTED] Organismo 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 [REDACTED] carácter federal.

III.- "LAS PARTES" declaran conjuntamente, que:



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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, [REDACTED] en 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 VIVERES PARA GUARDERIA ORDINARIA G-0001 PARA EL EJERCICIO 2024, en los términos y condiciones establecidos en el [REDACTED] documento legal y los anexos que forman parte integral del presente contrato, mismos que [REDACTED] continuación:

ANEXO 1 (UNO): ANEXO 1-A “Anexo Técnico”, **ANEXO 1-B** “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 **\$129,984.88 (CIENTO VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS 88/100 M.N.)**, la presente operación está sujeta a la aplicación de la tasa 0% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de acuerdo con lo estipulado en el artículo 2° A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente, y/o un importe máximo de **\$324,962.21 (TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS 21/100 M.N.)**, la presente operación está sujeta a la aplicación de la tasa 0% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de acuerdo con lo estipulado en el artículo 2° A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente, de conformidad con los precios unitarios que se relacionan en el **ANEXO 1 (UNO)** del presente instrumento jurídico.

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

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional es (son):

GRUPO 1 ABARROTES									
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	01	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA Envasado de 900 ml de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Es el producto obtenido de la semilla de cártamo (<i>Carthamus tritectorius</i> , L.), sometido a un proceso de extracción	PIEZA	36
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0301	00	ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género <i>Phaseolus</i> , especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que	PIEZA	18
1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 60 + 5 g. Latas de 140 g peso neto en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barniz, transportar en taras de plástico, que cada lata muestre etiqu	LATA	576
4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	0200		DA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de polietileno o bote de g. De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor difere	PIEZA	6
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	00	CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA El consumo de champiñones enlatados sólo se debe dar cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica. Envasado: entero en lata de 800 g. Son vegetales carentes de clorofila, pertenece	LATA	12
4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL Individual, por pieza de 30 g envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amara	PIEZA	840
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género <i>Phaseolus</i> , especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que	PIEZA	18
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género <i>Phaseolus</i> , especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que	PIEZA	8
5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	0100	01	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 1000 g. Leguminosa de la familia de las papilionáceas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillento-verde, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amaril	PIEZA	12
5 - LEGUMINOSAS	502 - GARBANZO	480	502	0100	00	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilionáceas y subfamilia viciaeas, especie vulgaris, con dos cotiledones de color amarillo	PIEZA	12
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA En lata o en tetrabrik de 1000 g. Es el producto proveniente de jitomates de la especie <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill maduros, lavados, molidos, tamizados, con sal y especias	LATA	18



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	480	504	0100	00	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Leguminosa papilonada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tama	PIEZA	26
7 - GRASAS	703- GRASASMIXTAS	480	703	0100	01	MAYONESA. HOSPITALES Y GUARDERIAS En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 1400 g. Es el producto obtenido por la emulsión cremosa, elaborado con un mínimo de 65% de aceite vegetal comestible, un mínimo de 6% de yema líquida de huevo fresco o su equivalente en sus diferentes formas, vinagre,	PIEZA	15
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	03	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 500 g + 20 (forma de CODITO). Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opciona	PIEZA	72
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600		SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 500 g + 20 (forma de CODITO). Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opcional	PIEZA	72
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	13	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 500 g + 20 (forma de PLUMA). Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opcional	PIEZA	72
4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL HOSPITAL En bolsa de polietileno d 1000 g. Es el grano maduro, sano y limpio de Oryza sativa, envuelto con una película constituida por 2 cáscaras duras unidas por los bordes, salvado, germen y cutícula o capa aleurónica del grano, de c	PIEZA	20
8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de plástico o bote de plástico tipo [REDACTED], de 1000 g; individual en sobre de 1g. Producto con [REDACTED] de sodio (Na Cl) que proviene exclusivame	PIEZA	6
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO							
\$ 22,232.36	\$ 55,580.90							

GRUPO 2 CARNES									
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GE N	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charols	KILOGRAMO	28



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0600	00	FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte in	KILOGRAMO	25
1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 55 g ± 5 g. A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 55 – 65 g, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente materiales biodegradables, con separaciones ind	KILOGRAMO	180
1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 120 g + 5 g.. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paq	KILOGRAMO	29
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0301		POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. Bistec o bistec aplanado; de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de	KILOGRAMO	28
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0303	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de ch	KILOGRAMO	28
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. Por pieza de 200 g + 5 g. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada p	KILOGRAMO	35
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0700	00	PULPA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS O EN RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	28
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 90 g + 5 g Fresco a granel en tiras, picada o molida; en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro		
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO							
\$17,419.56	\$ 43,548.91							

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GE N	ESP	DIF	VA R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *Es un fruto soldado (síncarpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redonda.	KILOGRAMO	180
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1100	00		JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de div	KILOGRAMO	70
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1601	00		MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámet	KILOGRAMO	360
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1802	00		MANZANA RED DELICIOSO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extrem	KILOGRAMO	600
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1901			MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara reutilizable. *Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce	KILOGRAMO	600
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2002			EMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de plástico reutilizable. *Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 9 a 13 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos	KILOGRAMO	360
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2102			GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en plástico o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoid	KILOGRAMO	480
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente a	KILOGRAMO	180
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termin	KILOGRAMO	600
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2505	00		PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo	KILOGRAMO	480
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esférico, alargado, su cáscara es verde oscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura	KILOGRAMO	600
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0100	00		ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización. A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase sec	KILOGRAMO	24
8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico, debido principalmente a	KILOGRAMO	18
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asu	KILOGRAMO	18
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	26
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0500	00		BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización, en estado fresco; en el caso del brocoli congelado, sólo debe usarse cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas	KILOGRAMO	26
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y c	KILOGRAMO	86
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	KILOGRAMO	160
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1000	00		CHAYOTE HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar técnicas de higienización en granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen	KILOGRAMO	12
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	250
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1604	00		CHAYOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	250
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1900	00		CHAYOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo l	KILOGRAMO	28
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. zNota: en caso de que la bolsa no sea biodegrad	KILOGRAMO	45
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUANITO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.Nota: en caso de que la bo	KILOGRAMO	430
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	KILOGRAMO	36



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2902	00	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	190
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Entrega en paquetes menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	12
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVULVACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	12
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3200	00	PORO HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	12
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3600	00	SPINACH HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	130
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3900	00	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Es la raíz de una planta herbácea de la familia de las Umbelíferas	KILOGRAMO	410
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO							
\$69,941.98	\$174,854.95							

GRUPO 4 DERIVADOS LACTEOS									
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GE N	ESP	DIF	VA R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION
7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0100	00		CREMA ENTIERNA HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 900 ml, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensorial	PIEZA	25
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADOS LACTEOS	480	202	0100	00		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 450 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alca	PAQUETE	15
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADOS LACTEOS	480	202	0102	00		QUESO OAXACA HOSPITAL Paquete de 500 g, envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coa	PAQUETE	45
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADOS LACTEOS	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA De 500 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad		
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADOS LACTEOS	480	202	0101	02		QUESO PANDE PASTORAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 1000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alc	PAQUETE	20
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADOS LACTEOS	480	704	0301	00		CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA. DEBE SER TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARAS) Y SIN SAL. ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES. DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS EN LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE - GARAPIÑADO, SEGUNDA - ENCHILADO O JAPONES, TERCERA - FRITO O ENCHILADO, CUARTA - FRITO O SALADO Y QUINTA - MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A	PIEZA	20



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

							DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.		
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADOS LACTEOS	480	202	0301			YOGURT NATURAL DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA SIN AZUCAR HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 7.2PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS 100 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y BACTERIAS QUIMICAS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS FISICAS, CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.	PIEZA	35
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO								
\$6,037.98	\$15,094.95								

GRUPO 5 LECHE									
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GE N	ESP	DIF	VA R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	480	201	0303	1.00	[REDACTED]	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERÍA TETRABRIL CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO 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 FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L , RELACION CASE (M/M), GRASA BUTÍRICA MÍNIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MÍNIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MÍNIMO 1.029 ; ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C MÍNIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 G/L, MÁXIMA 1.7 G/L; ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 20°C MÍNIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCÓPICO 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 CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULÍNICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFÍLICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFÍLICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES ARSÉNICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN TRAÑAS, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE EXPIRACION, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE LA LECHE ENTERA EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO AL QUE FUE SOMETIDO Y 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 DÍAS 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 DÍAS.	PAQUETE	890
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO								
\$ 10,000.04	\$ 25,000.10								

GRUPO 6 VARIOS									
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

4 - CERALES	406 - TRIGO	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudan	PIEZA	1500
4 - CERALES	406 - TRIGO	480	406	1800	00	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 1000 g. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Producto de una mezcla de productos de panificación, secada por calor, molida y empacada. Espec	PIEZA	18
4 - CERALES	406 - TRIGO	480	406	2400	00	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por 1 kilogramo, envuelto con tiras de cartón y papel. Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18%	PIEZA	4
4 - CERALES	405 - MAIZ				00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA Envasada solamente cuando no exista disponibilidad en presentación a granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 1000 g. Es el producto elaborado con harina de maíz nixtamalizado o con	PIEZA	150
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO							
\$ 4,352.96	\$ 10,882.40							

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 la **ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA GUARDERIA ORDINARIA G-0001 PARA EL EJERCICIO 2024 (PARTIDAS 405, 406 Y 6)**, 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 (**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 1 (UNO)** 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”**, lo anterior en la oficina de trámite de erogaciones ubicada en el primer piso del domicilio señalado en la declaración I.7.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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. [REDACTED]

"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 al IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT. [REDACTED]

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. [REDACTED]

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice [REDACTED] 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, 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. [REDACTED]

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 [REDACTED] a proveedores, [REDACTED]ción 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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 [REDACTED] 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" man [REDACTED] ormidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y a [REDACTED] bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente [REDACTED]

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 [REDACTED] cionales.

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 1 (UNO)** "Anexo técnico, términos [REDACTED] presente instrumento legal. [REDACTED]

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 de 4 días para la reposición o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para "EL INSTITUTO" [REDACTED]

SEXTA.- VIGENCIA.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Las partes convienen en que la vigencia del presente contrato comprenderá **del día 30 de noviembre 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 [REDACTED] del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto [REDACTED] de la cantidad del servicio, siendo necesario para lo anterior que se obtenga el pre [REDACTED] 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 PRO [REDACTED] lizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo [REDACTED] 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” se obliga con “EL INSTITUTO”, a entregar al inicio del suministro de los bienes, una garantía por la calidad de los mismos, por 12 meses, la cual se constituirá contra vicios ocultos, defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, la cual deberá entregar al Instituto por escrito en papel me [REDACTED] ra clara y precisa exp [REDACTED] nce, duración, condiciones, mecanismos para hacerlas efectivas, domicilio para reclamaciones y establecimientos o talleres de servicio, pudiendo ser mediante la póliza de garantía, en términos de los artículos 77 y 78 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

NOVENA.- GARANTÍAS.

A. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 de este contrato, la cual deberá ser 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"** no cumpla 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 consecuencia.

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 el cumplimiento de las obligaciones, 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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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”:

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

- Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que “EL PROVEEDOR” lleve a cabo el objeto del presente contrato en los términos establecidos.
- Sufragar el pago correspondiente por la prestación del servicio.
- 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 Y ACEPTACIÓN

“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 [REDACTED], 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.

Se elimina R.F.C. y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

“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 [REDACTED] 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 [REDACTED] pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra “EL PROVEEDOR” [REDACTED] 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 1 (UNO)** 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 [REDACTED] indicada sin incluir impuestos.

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 [REDACTED] para la entrega de los [REDACTED] 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 [REDACTED] 102 de su Reglamento [REDACTED] 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 1 (UNO)**

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,



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 sistema 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 [REDACTED] 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 [REDACTED] 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 1 (UNO)**, así como en la junta de aclaraciones, disponible para su consulta en el portal de compras gubernamentales C [REDACTED]

DECIMA SEXTA. SEGUROS.

En caso de aplicar, **"EL PROVEEDOR"** deberá entregar las pólizas de seguros y/o responsabilidad civil [REDACTED] con los requisitos [REDACTED] técnico, términos y condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 1 (UNO)**, y, en su caso, junta de aclaraciones.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

[REDACTED]



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

“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 1 (UNO)** 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 calidad de responsable de 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 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 contra-recibos 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: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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. [REDACTED]

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 al Sector Público [REDACTED]

VIGÉSIMA PRIMERA.- [REDACTED]

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 [REDACTED] en base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos. [REDACTED]

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; [REDACTED] información no podrá ser copiada [REDACTED] lmente 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”**. [REDACTED]

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 proporciona **“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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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. [REDACTED]

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 con [REDACTED] de conformidad con lo dispuesto por el libro segundo, título noveno, capítulos I y II [REDACTED] al federal y demás normatividad aplicable.

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 [REDACTED] motivo del servicio que preste a **“EL INSTITUTO”**, utilizar la información a [REDACTED] 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 orig[REDACTED]os y se demuestre que de [REDACTED] 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 [REDACTED] una para **“EL INSTI[REDACTED]”** a 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 [REDACTED] 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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 [REDACTED] 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.
- h) Si no entrega dentro de los 10 (diez) días 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 TERCERA 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, incumplimiento total o parcial de lo establecido 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.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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. [REDACTED]

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 [REDACTED] **PROVEEDOR”**.

Iniciado un procedimiento de rescisión, **“EL INSTITUTO”** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión. [REDACTED]

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. [REDACTED]

De no rescindirse 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 modificatorio 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 modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, [REDACTED] quedará expresamente facultado [REDACTED] cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **“EL INSTITUTO”** se le hubieran entregado [REDACTED] éste deberá de [REDACTED] reses 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”**. [REDACTED]



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 [REDACTED]

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 [REDACTED] y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, [REDACTED] traiga 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 [REDACTED] invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV [REDACTED] 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. [REDACTED]

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

“LAS PARTES” señalan [REDACTED] llos legales para todos [REDACTED] 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. [REDACTED]

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

“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 mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimientos Administrativos; 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 naturaleza 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

Prevía 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 en las fechas especificadas.

POR:
“EL INSTITUTO”

NOMBRE	CARGO	RFC	FIRMA
DR. MISAEL LEY MEJÍA	Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal en Aguascalientes		

Se elimina R.F.C., de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAP.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

DR. GUSTAVO CURIEL MURO.	ADMINISTRADOR DE CONTRATO. Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo Prestaciones Económicas y Sociales.		
-------------------------------------	--	--	--

**POR:
“EL PROVEEDOR”**

NOMBRE	RFC	FIRMA
JESUS MANUEL ROMO ALBA.	ROAJ600629RQ5	

Se elimina R.F.C., de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP.



Contrato: 050GYR032N13024-405-00

UB1EjE3dmnzH+093xcckSpLDk7qvZm6A9cZ/VSqWn03wbK3d8gkzY5QsmHZYfyA1Uf9hw9E49tg+1u7qiJq9Q9Ejn+4r/DvDSL/ArJjm5anW4P8Cu788NonEqHSqUFTUjq4iWqsyGTRn+zsSgf90dJuVJK1VBoLH9
80jHYfcUKTEegIZo1tT5dVRzqa1fmPVw6GkAsRd0GmC52gqFjRDbSqKGcBHWK7k/w7bgEF7LfX8b8GKq5VNzA1o6T0PTxtMQdeJXfKuJfmk5UPckQ96NLDHnp1RaF7Puc8GzL2YEGxgbp9kBBrw/YVjoqMMmZDsL
1Tb1BXZ3myya/11vR5zjog==



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

ANEXO 1 (UNO)
“ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”

ANEXO 1-A

ANEXO TECNICO

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 Viveres descargado del Sistema de Abasto Institucional (SAI) y las claves CUCoP+ 22102 se encuentran descritas en el Anexo 1, “Requerimiento de Viveres 2024”

Los licitantes, para la elaboración de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y modificaciones 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. Pollo
- c. Res
- d. Huevo

3. FRUTAS Y VERDURAS

4. DERIVADOS LÁCTEOS

5. LECHES

6. VARIOS

- a. Pan fresco
- b. 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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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
Proveedores (Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4, Partida 5, Partida 6)	Instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos	NOM-251-SSA1-2009	- 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 V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios).
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas Agosto 02, 2023.	Productos de marca y etiquetado o impresión en el envase.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.			
PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		NOM-051-SCFI/SSA1- 2010 [REDACTED] ta: [REDACTED] http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/etiquetado Agosto 02, 2023.	
Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican productos derivados de éstas. (Partida 2)	[REDACTED] Carnes frescas [REDACTED]	Origen [REDACTED] de rastros con inspección federal	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).
		[REDACTED] 94-SSA1-2004 NOM-213-SSA1-2018 [REDACTED]	- 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 [REDACTED] - En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.			
PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		[REDACTED] ta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos. Agosto 02, 2023.	Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
		[REDACTED] [REDACTED]	
Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican productos derivados	Huevo de gallina	NOM-159-SSA1-2016 [REDACTED] Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas	[REDACTED] • Presentar carta del proveedor de origen para comprobar [REDACTED] en la marca ofertada y el control de calidad que llevan.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.			
PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
de éstas. (Partida 2)		oficiales- mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Grupo 405. Maíz (Partida 1 y Partida 6)	Productos de maíz, masa, tortillas.	NOM-187-SSA1/SCFI- 2002 FI/SSA1- 2010 Consulta:	• 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 Alimentos y Servicios)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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.	
Grupo 480- 200. Derivados Lácteos (Partida 4)	Crema, producto lácteo condensado, lácteo fermentado y fresco	NOM-243-SSA1-2010 FI/SSA1- 2010 Consulta:	• 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 [REDACTED] 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 [REDACTED] del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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.	
Grupo 480-300. Frutas y verduras (Partida 3)	Grupo 480-300- Frutas y verduras	NOM-251-SSA1-2009 http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas	• 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 real 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)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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.	
		Lineamientos de [REDACTED] ión del [REDACTED] 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. [REDACTED]	
Grupo 480- 201. Leches fluidas. (Partida 5)	Descremada ultra pasteurizada, entera, [REDACTED] deslactosada ultra pasteurizada, parcialmente [REDACTED] descremada extraultrapasteuri zada	NOM-243-SSA1-2010 NOM-051-SCFI/SSA1-	• 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)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.			
PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDITARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		2010	
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Grupo 480- 400, 500, 600, algunos del 700, 800. (Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4,	Alimentos envasados de cierre hermético	NOM-051-SCFI/SSA1- 2010 NOM-130-SSA1-1995 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos	Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 5, Partida 6)		oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
		NOM-247-SSA1-2008	
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010	
	Cereales y productos derivados	Const http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.
Abarrotes en general	Atún	NOM-242-SSA1-2009	o de los envases alineado a las especificaciones normadas.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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 1)		NOM-051-SCFI/SSA1- 2010	
		ta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos 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.

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
Abarrotes (Cereales, grasas, condimentos y leguminosas). (Partida 1)	- Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado [REDACTED] 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 [REDACTED] que deben de contener las etiquetas en apego a la [REDACTED] del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas [REDACTED] s preenvasadas".
Carne en general y huevo. (Partida 2)	- 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 [REDACTED] C.), anexando copia simple de la acreditación vigente [REDACTED] laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 54 del Reglamento 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. [REDACTED] [REDACTED] huevo, carta membretada del fabricante de los productos.
Frutas y Vegetales. (Partida 3)	- 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. [REDACTED] - 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 [REDACTED] artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
Derivados lácteos.	Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
(Partida 4)	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 1° 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 sin sal; realizados dentro de los tres últimos meses anteriores 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.
Pan: a) Pan fresco (Partida 6)	- 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 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 integral bajo en sal; mismas 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.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica	
GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	Adicionalmente, para pan de caja e industrializado: 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 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Tortillas. (Partida 6)	- Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que el adjudicado son las que se obliga a entregar al Ins... - Acta 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.

- Los licitantes deberán presentar los resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los renglones o alimentos solicitados en la "Partida señalado en la 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 de dicho laboratorio. 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 negativo, el licitante se compromete a 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 los resultados de los estudios microbiológicos, en el caso de haber presentado en su propuesta



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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.

- Así mismo, durante la vigencia del contrato el proveedor se compromete a realizar análisis microbiológicos trimestrales de 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 4. Derivados lácteos	██████████ 0100 00	Crema entera de leche de vaca
	480 202 0101 02	Queso Panela
	480 202 0102 00	Queso Oaxaca
	480 202 0206 00	Queso Chihuahua
	480 202 0208 01	Queso Manchego
	480 202 0100 00	Queso Fresco
Partida 6. Varios	██████████	
	480 406 ██████████	Regal bajo en sal
	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 la Guardería Ordinaria G-0001 en ██████████ 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. CARNES EN GENERAL, 4. DERIVADOS LÁCTEOS y 5. LEGUMES 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.
- Los licitantes que participen para las partidas: 1. ABARROTES, 3. FRUTAS Y VERDURAS, 6. VARIOS 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.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

- 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 [REDACTED] 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 Viveres de la 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. 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 Viveres de la 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. ABASTECIDOS LÁCTEOS y 6. VARIOS, los participantes deberán presentar muestras en una renglón, para verificar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas en el "Requerimiento de Viveres 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.

"Domicilio y horarios para el suministro de víveres de la Guardería 001"

Domicilio	horario	Responsable
Av. De la Convención Sur de 1914 s/n. Col. Lindavista	6:30 a 19:00 horas	Nutrióloga-Dietista Lic. Paulina Tapia Escalante

FORMATO ND-30



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

(Anverso)

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL								
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 : dd / mm / aaaa (2)							
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)								

Página 115 de 174

Clave: 2660-003-013

FORMATO ND-30

(Reverso)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL																
Alimento devueltos por no corresponden a marca licitada	26															
Alimento devueltos por no corresponden unidad presentación licitada	27															
Omisión de alimentos	28															
Cumple con temperatura	29															
<table border="1"><thead><tr><th>Elaboró</th><th>Verificó</th><th>Vo. Bo.</th><th>Recibió</th></tr></thead><tbody><tr><td>38 Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 1 o 2 Nombre y firma</td><td>39 Nutricionista Dietista Nombre y firma</td><td>40 Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma</td><td>41 Proveedor Nombre y firma</td></tr></tbody></table>									Elaboró	Verificó	Vo. Bo.	Recibió	38 Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 1 o 2 Nombre y firma	39 Nutricionista Dietista Nombre y firma	40 Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	41 Proveedor Nombre y firma
Elaboró	Verificó	Vo. Bo.	Recibió													
38 Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 1 o 2 Nombre y firma	39 Nutricionista Dietista Nombre y firma	40 Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	41 Proveedor Nombre y firma													
2660-009-162																

Página 116 de 174

Clave: 2660-003-013

"Características físicas de los alimentos para distribución de los bienes"

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo	Aquellos que presenten



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
		de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considera [REDACTED] su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.

El periodo mínimo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

Alimentos:	Caducidad o Criterios para recepción:
Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas y organolépticas.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

“Formato de Orden de Compra”

[illegible]



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

ANEXO 1 (UNO)
“ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”
ANEXO 1-B

TÉRMINOS Y CONDICIONES

4.24.4. Términos y condiciones en medio impreso y electrónico (archivo editable) del bien o servicio por contratar, firmados en la última hoja, y rubricados en todas, por los servidores públicos del Área Requiriente y/o Técnica responsables de su elaboración y autorización, a saber.

En OOAD: El Titular, el Jefe de Servicios, el Jefe de Departamento o el Jefe de Oficina de que se trate:

a) Vigencia de la contratación y ejercicio presupuestal al que corresponda.
A partir del día de su [REDACTED] al 31 de Diciembre del 2024.

Ejercicio presupuestal: 2024

b) Plazo de entrega del bien, arrendamiento o servicio, indicando en su caso, el calendario y programa de entregas que corresponda.

Los bienes deberán ser entregados en la Guardería Ordinaria G-0001, con horario de **09:00 a 12:00 horas**. EL responsable de la recepción de los víveres será: Dietista Nutricionista por el Servicio de Alimentación. **Anexo 2 (dos)** de anexo técnico.

Para las órdenes entregadas con atraso se podrán recibir a partir de las 12:00 horas hasta las 16:00 horas de la fecha estipulada para la entrega.

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas por Servicio de Alimentación, con una anticipación de ocho días naturales, en un formato similar al contenido en el **Anexo 5 (cinco)** de anexo técnico, el cual forma parte del presente servicio.

La Dietista Nutricionista y/o [REDACTED], entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original y copia mecanizada, donde el proveedor firmará con fecha de recibido en la original y en la copia que se queda en el Servicio de Alimentación.

*El proveedor deberá entregar relación del personal que tendrá acceso al almacén de víveres de la Guardería Ordinaria, con gafetes de identificación especificando nombre completo y cargo, debiendo portar cubre bocas, cubre pelo y realizar higiene de manos durante la entrega recepción de [REDACTED]

*Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de **CUADROS BÁSICOS**, renglón **ALIMENTOS**. <http://www.imss.gob.mx/profesionales-salud/cuadros-basicos/alimentos>

*Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

1. Marca Comercial
2. Nombre Genérico y Específico
3. Fecha de Fabricación y Caducidad
4. Nombre o Razón Social del Fabricante



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

5. Nombre o Razón Social del Proveedor
6. Fecha de rebanado o corte y
7. Peso Neto

*Los bienes a requerir serán descritos [REDACTED] de Orden de Compra (anexo 5).

*Cuando la orden de compra sea transmitida por la Dietista Nutricionista y/o manejador de alimentos vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por los contratantes, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte del Servicio de Alimentación de la unidad fecha a partir de la cual empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según [REDACTED] la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el [REDACTED]

*El proveedor para la mejor calidad de manejo de los alimentos deberá entregar y distribuir los [REDACTED] cajas para estiba de plástico, recipientes o envases especiales, NO en cajas de cartón (excepto el huevo que se recibirá en las charolas de cartón que los protege de los golpes y debidamente empaquetados como se señala en los presentes términos y condiciones, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos).

*Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de Alimentos de origen Animal que requieran refrigeración deberán contar también refrigeración o en su caso con hieleras, para brindar condiciones óptimas y tamaño necesario para trasladar los alimentos solicitados por la guardería, así como, otros productos que por sus características así lo requieran (asegurar la temperatura de entrega de alimentos de origen animal, carnes, pollo, lácteos, embutidos).

*La transportación de los bienes [REDACTED] maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución [REDACTED] cargo del proveedor, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

*Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega, establecidas en la tabla de Características físicas de los alimentos para su entrega de los bienes, establecidas en el **Anexo número 4 (cuatro)** de anexo técnico, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos. Se revisará que los alimentos se entreguen conforme con la marca ofertada, presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en internet. Además se verificará la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

*El Instituto, no dará por recibido y aceptados los bienes a entera satisfacción mientras que el proveedor no cumpla con las condiciones de entrega de los bienes establecidos en las Bases contenidas en los presentes términos y condiciones, así como su anexo técnico.

En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a accidentes meteorológicos o a contingencias fitosanitarias, por los cuales el proveedor no pueda entregar [REDACTED] tadas, éste deberá presentar un escrito donde sustente el motivo de la inconsistencia y las marcas por las cuales se sustituyen, las cuales deben ser de igual o mayor calidad a las marcas asignadas, la aceptación del producto será a satisfacción de los Departamentos de Nutrición.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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.

c) Criterio de evaluación de proposiciones conforme a lo dispuesto por los artículos 51, 52 y 53 del RLAASSP.

El mecanismo de evaluación binaria. De acuerdo con lo establecido en el segundo párrafo del artículo 36 y la fracción II del 36 Bis de la LAASSP y segundo párrafo del artículo 51 de su Reglamento, los criterios que aplicarán el área técnica y contratante como método para evaluar las propuestas será con el criterio de evaluación BINARIO por lo que para ser sujeto de evaluación, se considerarán únicamente a él (los) oferente (s) que previamente haya (n) cumplido cuantitativamente y cualitativamente con todos y cada uno de los requisitos solicitados

La justificación para utilizar este mecanismo de evaluación, se sustenta en que no se requiere vincular [REDACTED] que deberán de cumplir los proveedores con las características y especificaciones del servicio a contratar; toda vez que se encuentra estandarizados en el mercado, por lo consiguiente el factor determinante para estos servicios, es el cumplimiento de los requisitos y especificaciones técnicas, así mismo es importante señalar, que los servicios a contratar no conlleva el uso de características de alta especialidad técnica o de innovación tecnológica, esta declaración se emite en cumplimiento en el segundo párrafo del artículo 51 de RLAASSP.

En caso, de que las propuestas de los licitantes sean del igual costo/beneficio, el Área Requirente podrá solicitar una muestra del producto ofertado para identificar la diferencia de las propuestas presentadas.

Adicional a lo anterior, el proveedor deberá integrar a su propuesta técnica la documentación señalada en el inciso [REDACTED] del presente documento, así como inciso e) de Anexo técnico. La ausencia cualquiera de estos documentos será causal de desechamiento.

d) Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones que debe cumplir o aplicarse al bien o servicio a contratar.

Requisitos normativos para aceptación de propuestas:

1. Presentar la Inspección Sanitaria de las instalaciones, realizada durante el año 2024 en base a la NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios) [REDACTED] por laboratorio [REDACTED] de la SSA, anexando copia simple de la acreditación vigente o presentar solicitud de inspección sanitaria que habrá de ser realizada un mes antes de la vigencia del contrato, en caso de resultar favorable el fallo. Se deberá anexar comprobante de pago de inspección sanitaria con sello de recibido de COEPRIS.
2. Aviso de funcionamiento [REDACTED] SSA.
3. Escrito donde manifieste que excluirá de cualquier operación, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, y que solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido, para evitar contaminación de los alimentos.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

4. Escrito donde manifieste que los productos ofertados o sustitutos de igual o mejores condiciones según lo amerite el caso, en caso de resultar adjudicado, son los que se obliga a entregar al Instituto.
5. Deberá entregar copias fotostáticas legibles de los comprobantes de control de fauna nociva y facturas del servicio [REDACTED] fauna nociva de su establecimiento y del parque vehicular que transporte alimentos. Lo anterior con fechas vigentes en el año 2024 y que no superen los 6 meses de antigüedad tomando en cuenta la fecha de publicación de la convocatoria que nos ocupa.
6. Para efecto de asegurar que los productos ofertados cumplen con el valor nutrimental y las características establecidas en el anexo técnico (anexo 4) "**Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes**", el proveedor deberá presentar folleto con fotografía de cada partida y sub-partida ofertada (apego a formato), el INSTITUTO desechará toda propuesta que no cumpla con la presentación enunciada, criterios de calidad [REDACTED] indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de CUADROS BÁSICOS, renglón [REDACTED] ALIMENTOS. <http://www.imss.gob.mx/profesionales-salud/cuadros-bas> [REDACTED]

7.

Ejemplo:

Nombre del Artículo	clave	Imagen a color	marca
Falda De Res	480 108 0600		Su Carne

8. Escrito libre donde el proveedor manifieste que cumple con cada una de las normas establecidas en el inciso e de anexo técnico, según corresponda.
9. Entregar copia simple de la factura y presentar original o copia certificada para su cotejo, que acredite contar con vehículo propio no anterior al modelo 2000, [REDACTED] para transportar los alimentos, los cuales deberán ser cerrados o con [REDACTED] que los protejan del clima y conserven sus propiedades [REDACTED] organolépticas con hieleras, refrigeradores o congeladores, anexando fotografías o folletos que vinculen, presenten o comprueben los datos asentados.

e) Documentación técnica necesaria como pueden ser: folletos, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar sus especificaciones.

Deberá presentar folletos o catálogos con fotografías; éstos deberán exhibirse en idioma español. La no presentación de estos documentos será motivo de desechamiento de la propuesta. [REDACTED]

f) Visitas a las instalaciones institucionales, donde se suministrarán o colocarán los bienes o donde se prestarán los servicios, en su caso. NO APLICA.

g) Si se requiere efectuar visitas a las instalaciones de los licitantes. Se deberá precisar punto [REDACTED] objeto y el resultado [REDACTED] de la misma, a efecto de que se plasme en la convocatoria.

El Instituto mediante el personal que designe podrá, en cualquier momento y sin previo aviso, realizar visitas de verificación a las instalaciones que permitan comprobar que el prestador del servicio cumple con las condiciones, estándares de calidad e higiene y requerimientos técnicos [REDACTED] para lo cual el prestador del servicio le brindará todas las facilidades para el acceso a las instalaciones, informes y entrevistas con trabajadores, entre otros.

h) Las penas convencionales y deducciones al pago de conformidad con lo dispuesto



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

en el lineamiento 5.5.8 de las presentes POBALINES.

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en el numeral 5.5.8 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios en el IMSS vigente, el OOAD del IMSS [REDACTED] por conducto del Administrador del Contrato una pena convencional sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, en cada uno de los supuestos siguientes.

La pena convencional por atraso se calculará por cada hora de incumplimiento según corresponda, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido, aplicado al valor de la orden incumplida. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

PENAS CONVENCIONALES (SIN IVA) .

Concepto	Unidad de medida	Penalización Bajo principios de equidad,	Responsable de reportar el incumplimiento	Responsable de cálculo y notificación de las penas convencionales
Cuando el Proveedor no proporcione el servicio en la fecha y hora pactada.	Por cada hora [REDACTED] a partir de [REDACTED] estipulada como límite máximo para la recepción de los víveres. Para las órdenes entregadas con atraso se podrán recibir a partir de las 12:00 horas hasta las 16:00 horas de la fecha estipulada para la entrega.	2.5% por hora calculada sobre el valor de los insumos no entregados a tiempo. (Con un máximo de 4 horas).	Funcionario Público Asignado Como Directora de Guardería.	Funcionario Público asignado como Administrador del Contrato.
Cuando el proveedor no canjee los alimentos que se hayan devuelto por presentar mala calidad o características distintas a las solicitadas dentro del plazo establecido en el presente documento.	Devolución y reposición de víveres por presentar vicios ocultos o exámenes bacteriológicos positivos o alerta sanitaria. Se podrán recibir a partir de las 09:00 am hasta las 12:00 horas.	2.5% por hora calculados sobre el valor de los insumos que se hayan solicitado para canje y no se entreguen en tiempo en apego a los plazos estipulados en el presente documento. 4	Funcionario Público Asignado Como Directora de Guardería.	Funcionario Público asignado como Administrador del Contrato.

La pena convencional se calculará de acuerdo a los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:

$Pca = \%h \times nha \times vsi$.

Dónde:

$\%h$ =porcentaje determinado en los presentes términos y condiciones por cada hora de atraso, contados a partir de la hora estipulada como límite máximo para la recepción de los víveres.

Pca = pena convencional aplicable.

nha = número de [REDACTED]

vsi = valor de los servicios incumplidos, sin IVA.

Cuando "EL PROVEEDOR" por concepto de devolución y reposición de víveres por presentar vicios ocultos o exámenes bacteriológicos positivos o alerta sanitaria, la aplicación de la pena convencional podrá ser hasta por [REDACTED] horas a partir de la fecha máxima estipulada para el canje. Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96, del Reglamento la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

El proveedor cubrirá los gastos adicionales que utilice el instituto cuando por causa atribuible a aquel, éste recurra a contrataciones extraordinarias para suplir las carencias del bien o servicio incumplido, emitiéndose la nota de



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

crédito correspondiente para ser cargada al Sistema de Control correspondiente. Lo anterior independientemente de las sanciones que pudieran hacerse efectivas por el retraso en la entrega de los mismos. Para cuantificar los daños o gastos adicionales bastará la operación matemática resultante de la diferencia del precio contrato al precio del mercado que se [REDACTED] momento, sumándose los gastos adicionales como el flete o transportación que aplique.

El proveedor a su vez, autoriza al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir al proveedor.

DEDUCTIVAS (CON IVA)

Una vez iniciado el servicio, de conformidad con el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Órgano de Operación Administrativa [REDACTED] Estado de Aguascalientes, a través del Administrador del Contrato [REDACTED] deducciones al pago de los servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir "el proveedor" respecto de [REDACTED] que integran el presente documento, las cuales no excederán del monto de la garantía de cumplimiento establecida en el mismo.

Dichas Deductivas, serán determinadas en función de los servicios prestados de manera deficiente o parcial y deberán ser calculadas de acuerdo a lo establecido en los artículos 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector público, 97 de su reglamento.

Las Deducciones deberán calcularse hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.

Las Deducciones por deficiencias e [REDACTED] ción del servicio, se aplicarán según corresponda de acuerdo a lo siguiente:

Concepto	Nivel de Servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de Incumplimiento
El proveedor debe entregar los alimentos solicitados por el instituto dentro del plazo establecido	Los insumos solicitados por el instituto deben cumplir con lo especificado en el Anexo técnico y términos y condiciones	Por cada artículo solicitado y no entregado al instituto de acuerdo a la tabla de características físicas de los alimentos para su entrega de los [REDACTED] de técnico, anexo anexo técnico y en total apego a las características y especificaciones del Anexo técnico y condiciones	2.5% sobre el valor factura de los alimentos entregados con mala calidad o condiciones distintas a las solicitadas, se penalizará por hora hasta el momento en que se cumpla con la obligación.	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato
El proveedor deberá entregar los viveres solicitados por el instituto.	El proveedor deberá entregar los viveres solicitados por el instituto surtiendo la Orden al 100%, en la fecha estipulada para la entrega.	Cuando al finalizar el día y hora de entrega de viveres, el proveedor de cumplimiento parcial en la entrega de los viveres.	2.5% sobre el valor factura de los alimentos entregados de manera parcial o incompleta, se [REDACTED] hasta el momento en que se cumpla con la obligación	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

i) En su caso, mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios.

El Instituto a través de la Guardería Ordinaria G-0001, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregarlos con las especificaciones ofertadas en su propuesta, o [REDACTED] con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad o conservación, de manera inmediata antes de la recepción o hasta 24 horas después de recibido si presentan vicios ocultos o hasta tener el resultado de exámenes visuales, exámenes bacteriológicos o alerta sanitaria.

El Instituto a través de la Guardería Ordinaria G-0001, enviara correo electrónico y llamada telefónica al proveedor informando del o los productos que se solicitan para canje por no entregarlos con las especificaciones ofertadas en su propuesta, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad o conservación.

El horario de canje será [REDACTED] 0 horas a las 12:00 horas (si el alimento que se regresa pertenece al mismo día de entrega plasmado en la orden de compra), de igual forma si el alimento [REDACTED] por presentar vicios ocultos o tener un resultado positivo a análisis bacteriológicos, contara con un plazo máximo de 4 horas con la penalización correspondiente, para realizar el o los canjes solicitados a partir de las 12:00 horas.

El alimento solicitado para canje deberá ser con las mismas especificaciones ofertas en su propuesta y amparada en el contrato o por un alimento sustituto (diferente ofertada en su propuesta) que cumpla con la calidad y características de recepción del cuadro básico de alimentos, previa consulta y acordado con la encargada del Servicio de alimentación en su caso Dietista Nutricionista.

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el horario de entrega establecido, antes de las 12:00 horas en días hábiles indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo. [REDACTED]

Todos los gastos que se generen con [REDACTED] canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor, previa notificación que realice 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.

En su caso, el proveedor deberá responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad del servicio. En caso de que los [REDACTED] a la Guardería Ordinaria 0001 presenten vicios ocultos, éstos deberán ser devueltos al proveedor para [REDACTED] en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a su recepción, en el horario establecido, o hasta tener el resultado de exámenes visuales, bacteriológicos o alerta sanitaria.

j) Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento, que en su caso apliquen, las cuales deben indicar, según sea el caso:

Plazo para notificar al proveedor. En caso de realizar un rechazo de algún alimento, el proveedor será notificado el mismo día de la entrega de víveres programada en orden de compra y hasta 24 horas [REDACTED] entrega de víveres o hasta tener el resultado de exámenes visuales, bacteriológicos o alerta sanitaria.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

Plazo y condiciones de canje o devolución del bien. El horario de canje será de las 09:00 horas a las 12:00 horas (si el alimento que se regresa pertenece al mismo día de entrega plasmado en la orden de compra) de igual forma si el alimento se regresa por presentar vicios ocultos o tener un resultado positivo a análisis bacteriológicos.

Periodo de garantía. Durante la vigencia del contrato.

Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de estas POBALINES. Un importe del 10% del monto máximo contratado.

El proveedor adjudicado, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar dentro del plazo de diez naturales contados a partir de la firma del contrato, garantía de cumplimiento expedida por la Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones y Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

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

La garantía de cumplimiento que entregue el proveedor adjudicado, en aquellos contratos cuyo importe sea igual o menor a 900 (novecientos) días UMA (Unidad de Medida y Actualización), podrá otorgarse mediante fianzas, cheque certificado o de caja, para lo cual, deberá de seguir el procedimiento siguiente:

- A. El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- B. Dicho cheque deberá de ser resguardado, a título de garantía, en el área contratante.
- C. El cheque será devuelto a más tardar al tercer día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento.

En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá de hacerse a más tardar 30 días naturales posteriores al término del contrato.

k) Precisar la forma de pago para lo cual deberán especificar el tipo de moneda y si se realizará en una sola exhibición o pagos progresivos conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo.

Para el trámite de pago "EL PROVEEDOR" deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales en el Sistema de Facturación Electrónica, con las especificaciones normadas por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45, domicilio Avenida Paseo de la Reforma Núm. 476, Colonia Juárez, C.P. 06600, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México.

El pago se realizará en pesos mexicanos mediante transferencia electrónica de fondos, en un plazo no mayor a 20 días naturales posteriores a la entrega en la unidad por parte de licitante adjudicado de los siguientes documentos: Original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique el servicio prestado, número de proveedor, contrato, en su caso, el número de la remisión que ampara dicho servicio, número de fianza y denominación social de la afianzadora y Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Amortizaciones expedida por el INFONAVIT vigente y positiva, Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales expedida



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

por el S.A.T. vigente y positiva, documentos que deberán ser entregados en la oficina del Administrador del Contrato, para los trámites correspondientes de codificación y firmas de autorización, una vez concluido dicho proceso se le indicará al proveedor hacer la entrega de la facturación ante Oficina de Trámite de Erogaciones del Conjunto Delegacional para [REDACTED] el cual indicará la fecha de pago, en un horario comprendido de las 08:00 a las 13:00 horas, en el domicilio ubicado en Av. Alameda No. 704, Colonia Del Trabajo, Código Postal 20180 en la ciudad de Aguascalientes, Ags.

Durante la vigencia del contrato, "EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar al Administrador del Contrato, la Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Amortizaciones expedida por el INFONAVIT vigente y positiva, Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales expedida por el S.A.T. vigente y positiva.

La Carta de cumplimiento [REDACTED] ones fiscales en materia de seguridad social, deberá estar positiva y [REDACTED] miento de la revisión de la factura en la oficina de trámite de erogaciones [REDACTED]

"EL PROVEEDOR" acepta que la no presentación de la citada Constancia IMSS, SAT e INFONAVIT, vigentes y positivas será motivo de que no se reciban para trámite de pago las facturas y por ende no sea cubierta la contraprestación.

Para aquel proveedor adjudicado que no se encuentre dentro del catálogo institucional, el Administrador del Contrato tendrá que solicitar a Tramite AP tramite01.ap@imss.gob.mx el alta del proveedor adjuntando los siguientes documentos:

- Archivo Excel con solicitud de alta
- Constancia de situación fiscal (actualizado)
- Comprobante de domicilio no mayor a dos meses de antigüedad (debe ser el mismo del RFC y de la factura)
- Copia de factura del proveedor (debe ser con el mismo RFC y domicilio del comprobante)
- Credencial de elector del representante legal.
- Escrito libre solicitando pago [REDACTED] ncia bancaria plasmando el número de proveedor, RFC, cuenta bancaria, CLABE interbancaria e institución bancaria;
- Original y copia del acta constitutiva;
- Poder Notarial para pleitos y cobranza;
- Poder Notarial del representante legal;
- Carátula del estado de cuenta en donde se visualice la CLABE interbancaria con una vigencia no mayor a 2 meses.
- INE o IFE del presente legal vigente
- Comprobante de domicilio, en caso de persona física no presentará acta constitutiva. [REDACTED]

Los documentos originales serán solo para cotejo, mismo que serán devueltos en el momento.

El administrador del contrato será quien dará la autorización para que la Jefatura de Finanzas proceda a su pago. [REDACTED]

"EL PROVEEDOR" se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor del IMSS 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 este iniciar [REDACTED] trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI.

"EL PROVEEDOR" que celebre contrato de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito al Administrador del Contrato, con un mínimo de 5 (cinco)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando los documentos:

- Original del contrato de cesión de derechos ante notario público.
- Oficio del proveedor autorizando la cesión [REDACTED]
- Oficio de autorización del administrador del contrato
- Oficio del cesionario solicitando los pagos.

El pago del servicio prestado, quedara condicionado proporcionalmente al pago que "EL PROVEEDOR" deba efectuar por conceptos de penas convencionales por atraso y en su caso las deducciones correspondientes determinadas por el Administrador del Contrato.

1) Establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los servicios contratados y efectivamente prestados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada en [REDACTED]

El administrador auxiliar [REDACTED] contrato designado en la Guardería, deberá supervisar en base a las características enunciadas en el apartado de condiciones de entrega, debiendo notificar [REDACTED] cumplimiento o incumplimiento de las mismas al administrador del contrato.

El Instituto, evaluará el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre, utilizando el formato "Tarjeta de evaluación de proveedores de víveres ND-30" **Anexo número 3 (tres)** de anexo técnico. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por la Directora o el responsable del Servicio Alimentación, de la Unidad en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, y devolverá los alimentos que entregue y distribuya cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- a) No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
 - b) No cumplan con el lineamiento [REDACTED] características físicas de los alimentos para su recepción o selección [REDACTED]
 - c) No sean de las marcas ofertadas [REDACTED] proveedor en su propuesta técnica.
 - d) Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.
 - e) Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido magulladuras, desprendimientos, rotura de cáscara o envoltorios, deformaciones, aplastamiento o alteración física de cualquier tipo.
 - f) No se encuentren incluidos en la orden de compra.
 - g) Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 horas [REDACTED]
 - h) Los reportados para su canje de forma inmediata.
 - i) En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo que el Instituto otorgue por escrito al Proveedor o al correo electrónico por él proporcionado, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos realizando el acta o constancia correspondiente y en consecuencia no serán pagados por el Instituto. [REDACTED]
- m) En caso de que se solicite el otorgamiento de anticipo, deberá señalarse el porcentaje y forma de amortización del mismo, el cual debe ajustarse a las disposiciones establecidas en los artículos [REDACTED] nes IX y X de la LAASSP y 81, fracción V del RLAASSP, y el numeral 4.2.7 del MAAGMAASSP. Así como la justificación para el otorgamiento del anticipo. NO APLICA.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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:** _____.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a “el fiado” y a “la Beneficiaria” será: 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)



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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. [REDACTED]

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, entendiendo 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 subjúdice, 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. [REDACTED]

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.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

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.



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

ANEXO 3 (TRES)
“OFICIOS DE DESIGNACION”



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

GUARDERIA ORDINARIA G-0001



Of. N° 016301/320200/205/2024
Aguascalientes, a 14 de Noviembre del 2024

Asunto: Designación de Administrador de contrato

Dr. Gustavo Curiel Muro
Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud
en el Trabajo, Prestaciones Económicas y
Sociales del OOAD Aguascalientes.

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 de “**Adquisición de víveres con entrega y distribución a la Guardería Ordinaria G-0001, durante ejercicio 2024**”, para el periodo comprendido a partir del día siguiente de su notificación al 31 de Diciembre del año 2024, 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.

Datos del encargo	
Nombre Completo	Dr. Gustavo Curiel Muro
Cargo	Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.
Área de adscripción en el IMSS	Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales
Domicilio institucional	Av. Alameda No. 704 Col. Del trabajo, C.P. 20180. Aguascalientes, Ags.
Registro Federal de Contribuyentes	
Clave Única de Registro de Población	
Correo institucional	
Teléfono institucional	
Acepto el cargo	

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

Atentamente

Dr. Mtsael Ley Mejía
Titular del Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Estatal en Aguascalientes.

Se elimina R.F.C., C.U.R.P., número telefónico y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115, 120 y 121 de la LGTAIP.

C.c.p. - Dr. Gustavo Curiel Muro, Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales del OOAD Aguascalientes. - Para las acciones de seguimiento.

Revisó: Blanca Estrella Contreras, Encargada de la Oficina de Contratos
Elaboró: Jesús Emmanuel Benavides Hernández - Arriaga

Av. Convención Sur, Col. Lindavista, Aguascalientes, Ags. México, Tel: (443) 913 50 00 www.imss.gob.mx





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE CONTRATOS



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL
GUARDERIA ORDINARIA G-0001



Of. N° 016301/320200/203/2024
Aguascalientes, a 12 de Noviembre del 2024

Nombre: L.E. Blanca Esthela Gonzalez Delgado
Con cargo de: 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	
Clave Única de Registro de Población	
Correo institucional	
Teléfono institucional	

De conformidad con lo establecido en el Artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como a 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 Recuperación de lugares del Proceso de contratación de **“Adquisición de víveres con entrega y distribución a la Guardería Ordinaria G-0001, durante ejercicio 2024” a través de contrato abierto**, 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 Muño
Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el
Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

Se elimina R.F.C., C.U.R.P., número telefónico y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP.

Actividad	Nombre del Servidor Público	Cargo	Firma
Visto Bueno:	Lic. Blanca Esthela González Delgado	Jefa del Departamento de Guarderías	
Revisó:	Lic. Andrea Rosales Gomez	Directora de la Guardería G0001	
Elaboró:	Lic. Carlos Mauricio Delgado Gonzalez	Administrador de Guardería Ordinaria	

Av. Convención Sur, Col. Lindavista, Aguascalientes, Ags. México, Tel: (449) 933 90 80 www.imss.gob.mx





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE CONTRATOS



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL
GUARDERIA ORDINARIA G-0001



Of. N° 016301/320200/204/2024
Aguascalientes, a 12 de Noviembre del 2024

Nombre: Lic. Andrea Rosales Gomez
Con cargo de: Jefa del Departamento de Guarderías

Área de adscripción en el IMSS	Guardería Ordinaria
Domicilio institucional	Av. Convención Sur S/N Col. Lindavista, C.P. 20270. Aguascalientes, Ags.
Registro Federal de Contribuyentes	
Clave Única de Registro de Población	
Correo institucional	
Teléfono institucional	

De conformidad con lo establecido en el Artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como a 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 Recuperación de lugares del Proceso de contratación de **“Adquisición de víveres con entrega y distribución a la Guardería Ordinaria G-0001, durante ejercicio 2024” a través de contrato abierto**, 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.

Se elimina R.F.C., C.U.R.P., número telefónico y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP.

Actividad	Nombre del Servidor Público	Cargo	Firma
Visto Bueno:	Lic. Blanca Esthela González Delgado	Jefa del Departamento de Guarderías	
Revisó:	Lic. Andrea Rosales Gomez	Directora de la Guardería G0001	
Elaboró:	Lic. Carlos Mauricio Delgado Gonzalez	Administrador de Guardería Ordinaria	

Av. Convención Sur, Col. Lindavista, Aguascalientes, Ags. México. Tel: (443) 913 90 80 www.imss.gob.mx





Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

ANEXO 4 (CUATRO)
“PROPUESTA TÉCNICA DEL PROVEEDOR”



CARNICERÍA LA VERÓNICA

PROPOSICION TECNICA (TABLA 2)
27 de noviembre de 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

PRODUCTOS Y MARCAS DE MI OFERTA DEL:
GRUPO DERIVADOS LACTEOS.

NOMBRE	CLAVE	IMAGEN CATALOGO	MARCA	PRESENTACION
CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA	480 701 0100		LUCY	PZA .900ML
QUESO FRESCO	480 202 0100		LUCY	PQ 450 GM
QUESO OAXACA	480 202 0102		LUCY	PQ 500GM
QUESO MANCHEGO	480 202 0208		LUCY	PQ 500GM
QUESO PANELA	480 202 0101		LUCY	PQ 1000 GM
CREMA DE CACAHUATE	480 704 0301		GREATE VALUE	PZA 450GM +20



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

				
YOGURTH NATURAL DE LECHE ENTERA PÁSTEURIZADA	480 202 0301		LALA	1 LITRO

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

6.2 PROPOSICION TECNICA (TABLA 2) 27 de noviembre de 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
AGUASCALIENTES

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

PRODUCTOS Y MARCAS DE MI OFERTA DEL:

GRUPO CARNES.

NOMBRE	CLAVE	IMAGEN CATALOGO	MARCA	PRESENTACION
BISTEC DE PIERNA DE RES	480 108 0200		JIMPRO	KG
FALDA DE RES	480 108 0600		JIMPRO	KG
HUEVO ENTERO	480 109 0100		SABRO HUEVO	KG
LOMO DE CERDO	480 101 0200		JIMPRO	KG
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	480 107 0301		JIMPRO	KG
PECHUGA DE POLLO	480 107 0303		JIMPRO	KG

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

3



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

DESHUESADA Y MOLIDA				
PIERNA Y MUSLO (FORMA DE PISTOLA)	480 107 0401		JIMPRO	KG
PULPA DE RES EN TROZO	480 107 0700		JIMPRO	KG
PULPA DE RES MOLIDA	480 108 0701		JIMPRO	KG

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

4



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 de noviembre de 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

GRUPO 6 VARIOS.

NOMBRE	CLAVE	IMAGEN CATALOGO	MARCA	PRESENTACION
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	480 406 1600		EL PAN REAL	PIEZA
PAN MOLIDO	480 406 1800		EL PAN REAL	PIEZA
PASTEL	480 406 2400		EL PAN REAL	PIEZA
TORTILLA DE MAIZ	480 405 0600		EL PAN REAL	PIEZA

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

5



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 de noviembre de 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL

AGUASCALIENTES

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

GRUPO 5 LECHE.

NOMBRE	CLAVE	IMAGEN CATALOGO	MARCA	PRESENTACION
LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	480 201 0303		AGUASCALIENTES	PAQUETE

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

6



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 de noviembre de 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS.

NOMBRE	CLAVE	IMAGEN CATALOGO	PRESENTACION
GUAYABA	480 301 1000		KILOGRAMO
JICAMA	480 301 1100		KILOGRAMO
MANDARINA REYNA	480 301 1601		KILOGRAMO

Alegoría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

7



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

MANZANA RED DELICIOUS	480 301 1802		KILOGRAMO
MELON CHINO	480 301 1901		KILOGRAMO
NARANJA SIN SEMILLA	480 301 2002		KILOGRAMO
PAPAYA ROJA	480 301 2102		KILOGRAMO
PERA MANTEQUILLA	480 301 2202		KILOGRAMO
PIÑA	480 301 2400		KILOGRAMO

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

8



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

PLATANO TABASCO	480 301 2505		KILOGRAMO
SANDIA	480 301 2600		KILOGRAMO
ACELGA	480 301 0100		KILOGRAMO
AJO EN BULBO	480 301 0100		KILOGRAMO
APIO	480 301 0300		KILOGRAMO

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

9



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

BETABEL	480 301 0400		KILOGRAMO
BROCOLI	480 301 0500		KILOGRAMO
CALABACITA	480 301 0602		KILOGRAMO
CEBOLLA BLANCA	480 301 0901		KILOGRAMO
CHAMPIÑON FRESCO	480 301 1000		KILOGRAMO

Alegoría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

10





Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

CHAYOTE	480 301 1102		KILOGRAMO
CHICHARO LIMPIO	480 301 1201		KILOGRAMO
EJOTE	480 301 1900		KILOGRAMO
ELOTE FRESCO ENTERO	480 301 2001		KILOGRAMO



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

JITOMATE GUAJE O GUAJILLO	480 301 2402		KILOGRAMO
NOPAL	480 301 2800		KILOGRAMO
PAPA BLANCA	480 301 2902		KILOGRAMO
PIMIENTO MORRON	480 301 3100		KILOGRAMO
CAMOTE AMARILLO	480 301 0801		KILOGRAMO

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

12



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

PORO	480 301 3200		KILOGRAMO
TOMATE	480 301 3600		KILOGRAMO
ZANAHORIA	480 301 3900		KILOGRAMO

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

13



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 de noviembre de 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

GRUPO 3 ABARROTES.

NOMBRE	CLAVE	IMAGEN CATALOGO	MARCA	PRESENTACION
ACEITE DE CARTAMO	480 702 0102		KARTAMUS	PIEZA
ALUBIA	480 501 0301		SIN MARCA	PIEZA
ATUN EN AGUA	480 106 0102		MARINERO	LATA
AVENA LAMINADA	480 403 0200		GRANVITA	PIEZA

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

14



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

CHAMPIÑON ENVASADO	480 302 1003		MONTEBLANCO	LATA
DULCE DE AMARANTO	480 401 0400		SIN MARCA	PIEZA
FRIJOL BAYO	480 501 0200		SIN MARCA	PIEZA
FRIJOL NEGRO	480 501 0600		SIN MARCA	PIEZA
HABA SECA	480 503 0100		SIN MARCA	PIEZA

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

15



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

GARBANZO	480 502 0100		SIN MARCA	PIEZA
JITOMATE PROCESADO EN PURE	480 302 2403		LA COSTEÑA	LATA
LENTEJA	480 504 0100		SIN MARCA	PIEZA
MAYONESA	480 703 0100		HELLMANS	PIEZA
PASTA PARA SOPA (forma de codito)	480 406 2600		FIOR DI PASTA	PIEZA

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

16



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

PASTAS PARA SOPA CORTAS (forma de fideo)	480 406 2600		FIOR DI PASTA	PIEZA
PASTA PARA SOPA CORTAS (forma de pluma)	480 406 2600		FIOR DI PASTA	PIEZA
ARROZ INTEGRAL	480 402 0100		VILLA CAMPO	PIEZA
SAL REFINADA YODADA	480 808 0200		CARMEN	PIEZA

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba
REPRESENTANTE LEGAL

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

17



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

PROPOSICION TECNICA COMPLEMENTARIA 27 de noviembre del 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL

AGUASCALIENTES

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Por medio de la presente acredito posesión de por lo menos dos vehículos con sistema de refrigeración autónomo y control de temperatura para garantizar el correcto transporte.





Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA



SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA		ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	
DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y VIALIDAD		TARJETA DE CIRCULACIÓN	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: ROMO ALBA JESUS MANUEL		NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN VEHICULAR: 9BD76555928099566	
RFC: ROAJ60629RQS		NÚMERO DE MOTOR: HLCHE EN BRASIL	
VEHICULO: RAM PROMASTER R CHRYSLER		CICLOMOTORA 3 DOCUMENTO DE LEGALIZACIÓN	
MARCAS: RAM PROMASTER R CHRYSLER		COLOR: BLANCO	
MODELO: 2016		NÚMERO ECONÓMICO: 4	
CLASE Y TIPO: 2		C. CUBICOS: 4	
PUERTAS: 2		TIPO DE COMBUSTIBLE: GASOLINA	
CAPACIDAD: 1		TOMELAS: 0	
PERSONAS: 0			
OFICINA DE EMISIÓN: 1004 MODULO EL DORADO		USO: PARTICULAR	
VEHICULO DE ORIGEN: EXTRANJERO		PLACA DE ATENCION: AF6957A JU90363	
FECHA DE EMISIÓN: 28/02/2020		FECHA DE EXPIRACIÓN: 31/03/2021	
VIGENCIA: 28/02/2020		TRÁMITE: ACTUALIZACIÓN	
MTC: Pórtia Javier Sánchez Mancilla		MTC: Pórtia Javier Sánchez Mancilla	

SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA		ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	
DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y VIALIDAD		TARJETA DE CIRCULACIÓN	
NOMBRE DEL PROPIETARIO: ROMO ALBA JESUS MANUEL		NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN VEHICULAR: 9BD76555928099566	
RFC: ROAJ60629RQS		NÚMERO DE MOTOR: HLCHE EN BRASIL	
VEHICULO: RAM PROMASTER R CHRYSLER		CICLOMOTORA 3 DOCUMENTO DE LEGALIZACIÓN	
MARCAS: RAM PROMASTER R CHRYSLER		COLOR: BLANCO	
MODELO: 2016		NÚMERO ECONÓMICO: 4	
CLASE Y TIPO: 2		C. CUBICOS: 4	
PUERTAS: 2		TIPO DE COMBUSTIBLE: GASOLINA	
CAPACIDAD: 1		TOMELAS: 0	
PERSONAS: 0			
OFICINA DE EMISIÓN: 0101 SECRETARÍA DE FINANZAS		USO: PARTICULAR	
VEHICULO DE ORIGEN: NACIONAL		PLACA DE ATENCION: AF6957A JU90363	
FECHA DE EMISIÓN: 17/03/2021		FECHA DE EXPIRACIÓN: 31/03/2021	
VIGENCIA: 17/03/2021		TRÁMITE: ACTUALIZACIÓN	
MTC: Pórtia Javier Sánchez Mancilla		MTC: Pórtia Javier Sánchez Mancilla	

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Representante Legal



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE CONTRATOS



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

PROPOSICION TECNICA COMPLEMENTARIA
27 de noviembre del 2024.

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Por medio de la presente acredito posesión de por lo menos dos vehículos cerrados que protejan del clima los bienes durante su traslado.





Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA



ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

REPRESENTANTE LEGAL

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob@gmail.com

17



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087

ANEXO 5 (CINCO)
“PROPUESTA ECONÓMICA DEL PROVEEDOR”



CARNICERÍA LA VERÓNICA

REQUERIMIENTO DE VIVERES 2024 PARA GUARDERIA ORDINARIA G-0001

ANEXO 8
COTIZACION

ADJUDICACION DIRECTA No. AA-50-GYR-050GYR032-N-130-2024

FECHA: 27 DE NOVIEMBRE 2024 FAB. () DIST. (X) No. DE PREI IMSS: 26043
NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA
DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: 449-9-15-51-31 FAX: R. F. C.: ROAJ600629RQ5
CORREO ELECTRÓNICO: lulsmromob2@gmail.com
ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X) PEQUEÑA () MEDIANA () GRANDE ()

GRUPO 1 ABARROTES

GRUPO 1 ABARROTES											
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	01		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de 900 ml de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del productoEs el producto obtenido de la semilla de cártamo	PIEZA	36	\$ 56.60	\$ 2,037.60

Alegria 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

1



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							(Carthamus tritiorius, L.), sometido a un proceso de extracción				
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que	PIEZA	18	\$ 45.00	\$ 810.00
1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 60 + 5 g. Latas de 140 g peso neto en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barniz, transportar en taras de plástico, que cada lata muestre etiqu	LATA	576	\$ 24.00	\$ 13,824.00
4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de polietileno o bote de cartón de 1000 g. De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: Comprobar la integridad y limpieza de los empaques.	PIEZA	6	\$ 48.00	\$ 288.00

Alegria 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

2



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						No debe tener sabor y olor difere				
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	00	CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA El consumo de champiñones enlatados sólo se debe dar cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica. Envasado: entero en lata de 800 g. Son vegetales carentes de clorofila, pertenece	LATA	12	\$ 58.00	\$ 696.00
4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL Individual, por pieza de 30 g envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amara	PIEZA	840	\$ 20.00	\$ 16,800.00
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género Phaseolus, especie vulgaris,	PIEZA	18	\$ 48.00	\$ 864.00

Alegria 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

3



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hast				
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hast	PIEZA	8	\$ 52.00	\$ 416.00
5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	0100	01	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 1000 g. Leguminosa de la familia de las papilionadas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillo ligeramente pardo, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amari	PIEZA	12	\$ 92.00	\$ 1,104.00
5 - LEGUMINOSAS	502 - GARBANZO	480	502	0100	00	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilionáceas y subfamilia viciaes, de forma redondeada, con dos	PIEZA	12	\$ 38.00	\$ 456.00

Alegria 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

4



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							cotiledones de color amarillo ligeramente obscuro,					
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA En lata o en tetrabrik de 1000 g. Es el producto proveniente de jitomates de la especie <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarrilla, pedú	LATA	18	\$	32.00	\$ 576.00
5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	480	504	0100	00		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Leguminosa papilionada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tama	PIEZA	26	\$	22.00	\$ 572.00
7 - GRASAS	703- GRASASMIXTAS	480	703	0100	01		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 1400 g. Es el producto obtenido por la emulsión cremosa, elaborado con un mínimo de 65% de aceite vegetal comestible, un	PIEZA	15	\$	110.00	\$ 1,650.00

Alegoría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

5



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							mínimo de 6% de yema líquida de huevo fresco o su equivalente en sus diferentes formas, vinagre,					
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	03		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 500 g + 20 (forma de CODITO). Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opciona	PIEZA	72	\$	14.00	\$ 1,008.00
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	05		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 500 g + 20 (forma de FIDEO). Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opcional	PIEZA	72	\$	14.00	\$ 1,008.00
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	13		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 500 g + 20 (forma de PLUMA). Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo	PIEZA	72	\$	14.00	\$ 1,008.00

Alegoría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

6



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						Tipo I, agua potable, ingredientes opcional				
4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL HOSPITAL En bolsa de polietileno d 1000 g. Es el grano maduro, sano y limpio de Oryza sativa, envuelto con una película constituida por 2 cáscaras duras unidas por los bordes, salvado, germen y cutícula o capa aleurónica del grano, de c	PIEZA	20	\$ 58.00	\$ 1,160.00
8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000 g; individual en sobre de 1g. Producto constituido básicamente por cloruro de sodio (Na Cl) que proviene exclusivame	PIEZA	6	\$ 28.00	\$ 168.00
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO									
\$ 22,232.36	\$ 55,580.90									
									\$ 44,445.60	

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

7



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 DE NOVIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 1 ABARROTES

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA: **\$44,445.60.**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS 60/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS TENDRAN VIGENCIA APARTIR DE SU ADJUDICACION AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

8



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

NOMBRE DEL GRUPO LICITADO: CARNES EN GENERAL
GRUPO 2

GRUPO 2 CARNES											
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en bistec aplanado separados entre si por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cub	KILOGRAMO	28	\$ 225.00	\$ 6,300.00
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte in	KILOGRAMO	25	\$ 195.00	\$ 4,875.00
1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 55 g ± 5 g. A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 55 – 65 g, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente	KILOGRAMO	180	\$ 53.00	\$ 9,540.00

Alegria 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

9



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							materiales biodegradables, con separaciones ind				
1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 120 g + 5 g.. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paq	KILOGRAMO	29	\$ 126.00	\$ 3,654.00
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0301	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de	KILOGRAMO	28	\$ 184.00	\$ 5,152.00
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0303	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de ch	KILOGRAMO	28	\$ 180.00	\$ 5,040.00
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. Por pieza de 200 g + 5 g. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada p	KILOGRAMO	35	\$ 74.00	\$ 2,590.00

Alegria 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

10



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	28	\$ 194.00	\$ 5,432.00
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 90 g + 5 g Fresco a granel en tiras, picada o molida; en bolsa de plástico que facilite	KILOGRAMO	29	\$ 180.00	\$ 5,220.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

11



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro				
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO									\$ 47,803.00
\$ 17,419.56	\$ 43,548.91									

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

12



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 DE NOVIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 2 CARNES EN GENERAL

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: \$47,803.00

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Cuarenta y siete mil ochocientos tres pesos 00/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS TENDRAN VIGENCIA APARTIR DE SU ADJUDICACION AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONOMICA

ATENTAMENTE
Jesús Manuel Romo Alba

Alegria 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

13



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 NOVIEMBRE 2024

NOMBRE DEL GRUPO LICITADO: DERIVADOS LACTEOS
GRUPO 4

GRUPO 4 DERIVADOS LACTEOS											
GRUPO	SUBGRUPO	GP O	GE N	ESP	DI F	VA R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENT E PARA EFECTOS DE EVALUACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	010 0	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 900 ml, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensorial	PIEZA	25	\$ 84.00	\$ 2,100.00
2 - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	202 - DERIVADO S LACTEOS	480	202	010 0	00		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con	PAQUET E	15	\$ 80.00	\$ 1,200.00

Alegria 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

14



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							marca reconocida y autorizada. Paquete de 450 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alca				
2 - LECHE Y DERIVADOS LpCTEOS	202 - DERIVADO S LACTEOS	480	202	010 2	00		QUESO OAXACA HOSPITAL Paquete de 500 g, envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coa	PAQUET E	45	\$ 95.00	\$ 4,275.00
2 - LECHE Y DERIVADOS LpCTEOS	202 - DERIVADO S LpCTEOS	480	202	020 8	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA De 500 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o	PAQUET E	15	\$ 95.00	\$ 1,425.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

15



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. E				
2 - LECHE Y DERIVADOS LpCTEOS	202 - DERIVADO S LpCTEOS	480	202	010 1	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 1000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alc	PAQUET E	20	\$ 176.00	\$ 3,520.00
2 - LECHE Y DERIVADOS LpCTEOS	202 - DERIVADO S LpCTEOS	480	704	030 1	00		CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SFR EN	PIEZA	20	\$ 87.00	\$ 1,740.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

16



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU				
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Alegoría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

17



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Alegoría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

18



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

19



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							9PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.				
2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADO S LµCTEOS	480	202	030	1	01	YOGURT NATURAL DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA SIN AZUCAR HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO	PIEZA	35	\$ 46.00	\$ 1,610.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

20



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA, DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQS

21



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQS

22



						CULIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

23



				NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15	
--	--	--	--	---	--

24





Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

NOMBRE DEL GRUPO LICITADO: VARIOS
GRUPO 6

GRUPO 6 VARIOS											
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudan	PIEZA	1500	\$ 4.50	\$ 6,750.00
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABolsa de polipropileno. Con gramaje de 1000 g. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Producto de una mezcla de productos de panificación, secada por calor, molida y empacada. Espec	PIEZA	18	\$ 84.00	\$ 1,512.00

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

27



CARNICERÍA LA VERÓNICA

4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2400	00	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por 1 kilogramo, envuelto con tiras de cartón y papel. Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18%	PIEZA	4	\$ 170.00	\$ 680.00
4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA Envasada solamente cuando no exista disponibilidad en presentación a granelA granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 1000 g. Es el producto elaborado con harina de maíz nixtamalizado o con	PIEZA	150	\$ 28.00	\$ 4,200.00
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO									\$ 13,142.00
\$ 4,352.96	\$ 10,882.40									

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

28



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 6 VARIOS

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: \$13,142.00

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: trece mil ciento cuarenta y dos pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS TENDRAN VIGENCIA APARTIR DE SU ADJUDICACION AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Alegria 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

29



CARNICERÍA LA VERÓNICA

GRUPO 3: FRUTAS Y VERDURAS

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS											
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnosos, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5	KILOGRAMO	180	\$ 32.00	\$ 5,760.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1100	00		JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base	KILOGRAMO	70	\$ 20.00	\$ 1,400.00

Alegria 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

30



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						aplanada y ápice obtuso, de div				
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámet	KILOGRAMO	360	\$ 30.00	\$ 10,800.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extrem	KILOGRAMO	600	\$ 40.00	\$ 24,000.00

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

31



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1901	00	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce	KILOGRAMO	600	\$ 30.00	\$ 18,000.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos	KILOGRAMO	360	\$ 22.00	\$ 7,920.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoides,	KILOGRAMO	480	\$ 40.00	\$ 19,200.00

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

32



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente a	KILOGRAMO	180	\$	20.00	\$	3,600.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2400	00	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termin	KILOGRAMO	600	\$	14.00	\$	8,400.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo	KILOGRAMO	480	\$	22.00	\$	10,560.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

33



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2600	00	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde oscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura	KILOGRAMO	600	\$	8.00	\$	4,800.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0100	00	ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase sec	KILOGRAMO	24	\$	18.00	\$	432.00
8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0100	00	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico acre, su aroma es penetrante, sulfúreo, debido principalmente a	KILOGRAMO	18	\$	95.00	\$	1,710.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

34



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0300	00	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asu	KILOGRAMO	18	\$ 25.00	\$ 450.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0400	00	BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	26	\$ 30.00	\$ 780.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0500	00	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización, en estado fresco; en el caso del brocoli congelado, sólo debe usarse cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.Fresco: A	KILOGRAMO	26	\$ 28.00	\$ 728.00

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

35



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						granel, por peso en kilogramos, en cajas				
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y c	KILOGRAMO	86	\$ 29.00	\$ 2,494.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	KILOGRAMO	160	\$ 30.00	\$ 4,800.00

Alegría 211 col. El Encino tel. 915 51 31 RFC: ROAJ600629RQ5

36



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1000	00	CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar técnicas de higienización en estado fresco..Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen	KILOGRAMO	12	\$ 60.00	\$ 720.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	250	\$ 29.00	\$ 7,250.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chicharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con	KILOGRAMO	80	\$ 40.00	\$ 3,200.00

Alegria 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

37



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						papel ega pack. Es una planta				
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1900	00	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo l	KILOGRAMO	28	\$ 20.00	\$ 560.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. zNota: en caso de que la bolsa no sea biodegrad	KILOGRAMO	45	\$ 20.00	\$ 900.00

Alegria 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

38



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bo	KILOGRAMO	430	\$	32.00	\$	13,760.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2800	00	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	KILOGRAMO	36	\$	28.00	\$	1,008.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2902	00	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.	KILOGRAMO	190	\$	32.00	\$	6,080.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

39



CARNICERÍA LA VERÓNICA

						Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradab						
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Entrega en paquetes menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodeg	KILOGRAMO	12	\$	60.00	\$	720.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVULVACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE	KILOGRAMO	12	\$	30.00	\$	360.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

40



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

							UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFÉ. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

41



CARNICERÍA LA VERÓNICA

3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3200	00	PORO HOSPITAL Y GUARDERÍA Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	KILOGRAMO	12	\$	25.00	\$	300.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3600	00	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERÍA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en cas	KILOGRAMO	130	\$	30.00	\$	3,900.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3900	00	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERÍA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Es la raíz de una planta herbácea de la familia de	KILOGRAMO	410	\$	25.00	\$	10,250.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

42



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
\$ 69,941.98	\$ 174,854.95

\$ 174,842.00

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

43



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 DE NOVIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 3 FRUTAS Y VERDURAS

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: \$174,842.00

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Ciento setenta y cuatro mil ochocientos cuarenta y dos pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS TENDRAN VIGENCIA APARTIR DE SU ADJUDICACION AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

44



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 NOVIEMBRE 2024

GRUPO 5 LECHE

GRUPO 5 LECHE											
GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDADES EXCLUSIVAMENTE PARA EFECTOS DE EVALUACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

45



CARNICERÍA LA VERÓNICA

GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIL 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: PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE: MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEÍNA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTÍRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SÓLIDOS 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 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/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	PAQUETE	890	\$	28.00	\$	24,920.00
-----------------------------------	--------------------	-----	-----	------	----	---	---------	-----	----	-------	----	-----------

Alegría 211 col. El Encino

tel. 915 51 31

RFC: ROAJ600629RQ5

46



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00



					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 CHOLERA, 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
--	--	--	--	--	---

47



							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.			
MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO									
\$ 10,000.04	\$ 25,000.10								\$ 24,920.00	

48



Número de Contrato: 050GYR032N13024-405-00

Registro SAI: D4M0087



CARNICERÍA LA VERÓNICA

27 DE NOVIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 5 LECHE

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **\$24,920.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Veinticuatro mil novecientos veinte pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS TENDRAN VIGENCIA APARTIR DE SU ADJUDICACION AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

