IMSS SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL	**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL** **ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL GUERRERO** JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	NÚMERO DE CONTRATO: **050GYR001N08926-001-00** NÚMERO INTERNO SAI: **D6M0156** ADJUDICACIÓN DIRECTA **No AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026**

CONTRATO **(ABIERTO)** PARA LA **"ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A GUARDERÍAS ORDINARIAS IMSS" (PARTIDA 1 ALIMENTOS NO PERECEDEROS GUARDERÍA INFANTIL G-0001 ACAPULCO),** CON CARÁCTER **NACIONAL** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO",** REPRESENTADA POR LA **C. DRA. MARÍA DE LOURDES DÍAZ ESPINOSA**, EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL GUERRERO**, Y POR LA OTRA, EL **"C. VÍCTOR MANUEL FLORES AGUILAR",** EN LO SUCESIVO **"EL PROVEEDOR"**, EN SU CARÁCTER DE **PERSONA FÍSICA,** A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

D E C L A R A C I O N E S:

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC DEL SERVIDOR PÚBLICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

I. **"EL INSTITUTO"** declara que:

I.1 Es un **"Organismo Público Descentralizado"** de la Administración Pública Federal, de conformidad con los artículos **4** y **5**, de la Ley del Seguro Social, cuya competencia y atribuciones se señalan en el artículo 251 fracción IV y V de la Ley del Seguro Social.

I.2 Conforme a lo dispuesto en los artículos **2 fracció■ IV, inciso A), 144 fracción XXIII y 155 fracción XI** del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social vigente, y acredita su personalidad mediante el testimonio de la escritura pública número **31,023** de fecha **03** de **diciembre** de **2024,** otorgada ante la fe del, **Licenciado Eduardo Francisco García Villegas Sánchez Cordero** de la Notaria Número **Doscientos Cuarenta y Ocho** de la Ciudad de México, actuando como asociado el **Licenciado Daniel García Córdova**, Titular de la Notaría número **Veintidós** de la Ciudad De México, e inscrita en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número **97-7-10122024-192742**, de fecha **10** de **diciembre** del año **2024;** manifiesta bajo protesta de decir verdad que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna en cumplimiento a los artículos 24 y 25 fracción IV, de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, la **C. Dra. María De Lourdes Díaz Espinosa**, con R.F.C. [redacted], acredita su personalidad en su carácter de **Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero**, es la servidora pública que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio; así mismo se manifiesta que solo firmara única y exclusivamente como representante legal del Instituto Mexicano del Seguro Social sin mayores alcances que acreditar su representación y no tiene la calidad de administrar el instrumento jurídico que se suscribe.

I.3 De conformidad con el artículo **2 fracción IV** del Reglamento de la Ley De Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios Del Sector Público, **"LAASSP"**, así como lo establecido en las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social aprobadas por el H. Consejo Técnico mediante acuerdo **ACDO.SA2.HCT.260923/271.P.DA** del **06** de **octubre** del **2023**, en sus numerales **4.17, 4.24.6, 4.30.1, 4.30.3, 5.3.15** inciso **b**), **5.4.12, 5.5.1.4, 5.5.3, 5.5.3.5, 5.5.8., 5.6.1 y 5.6.2.,** suscribe el presente instrumento la **C. Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila, en su carácter de Jefa del Departamento de Guarderías del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero del Instituto, con R.F.C.** [redacted], designado para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato, documento que se agrega al presente contrato como **Anexo 5 (cinco).**

I.4 De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2º fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público **"RLAASSP",** así como lo establecido en las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social aprobadas por el H. Consejo Técnico mediante acuerdo **ACDO.SA2.HCT.260923/271.P.DA** del **06** de **octubre** del **2023**, con fundamento en sus numerales **4.13, 4.31 y 5.3.8 inciso b).**, suscribe el presente instrumento el **C. Lic. Edmundo Moctezuma Hidalgo, en su carácter de Encargado de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero del Instituto, con R.F.C. "**[redacted], facultado para celebrar el presente contrato como Área Contratante.

I.5 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **Adjudicación directa** de carácter **Nacional**, número **AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026**, al amparo de lo establecido en los artículos **134** de la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos,** y en cumplimiento a lo previsto en los artículos **1 fracción III 5, 28, 33 párrafo primero, 35, fracción III, 36, 37, 39, fracción I, 45, 47, segundo párrafo, 48, fracción II, 49, 53 segundo párrafo, 55 primer párrafo, 57, 66, 67, 68, fracción I, 69, 70, 71, 75, 76, 77, 78, 89, 90 y 91** de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público,** así como los artículos **2, 93, 94, 97, 99, segundo párrafo, 103, 105, 112, 129, 130, 133, 141, 145, 153 y 158** de su **Reglamento** y demás relativos como los artículos **8 y 10** de la **Ley Federal de Austeridad Republicana** y otras disposiciones aplicables en la materia, en términos del **Acta de Asignación** de fecha **26** de **agosto** del **2026**, suscrita por el **Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios**, documento que se integran en el **Anexo 2 (Dos)** del presente contrato.

I.6 "**EL INSTITUTO**" cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante el **Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo** de la cuenta **FINAT** número **51221001** con folio número **0000306015-2026** de fecha **08** de **julio** de **2026** emitido por la **Jefatura de Servicios de Finanzas,** del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero Del Instituto, que se agrega al presente contrato en el **Anexo 3 (Tres)**

I.7 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **IMS421231I45.**

I.8 Tiene establecido su domicilio en **Avenida Cuauhtémoc Número 95 Colonia Centro, Código Postal 39300, Acapulco de Juárez, Guerrero,** mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

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

II.1 Es una persona física, de nacionalidad mexicana, lo que acredita con el acta de nacimiento con identificador electrónico número [redacted], expedida por la Coordinación Técnica del Sistema Estatal del Registro Civil, mediante la cual certificó que en [redacted] del Archivo General del Registro Civil, se encuentra asentada en el acta no. [redacted] de fecha [redacted] levantada por la Oficialía número [redacted] e registro civil residente en el Acapulco de Juárez, Guerrero, cuya actividad económica es, comercio al por menor de leche procesada, otros productos lácteos y embutidos, comercio al por mayor de abarrotes, elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal, comercio al por menor de carnes rojas.

II.2 Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.3 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **FOAV820330PGA.**

II.4 Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de aportaciones patronales y entero de descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de seguridad social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las opiniones de cumplimiento de obligaciones fiscales emitidas por el **SAT**, **INFONAVIT** e **IMSS**, respectivamente.

II.5 Bajo protesta de decir verdad, manifiesta que ni él ni ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas lo cual se constató por el Órgano Interno De Control en **"EL INSTITUTO"**, en concordancia con los artículos 71, fracción III de la **"LAASSP"** y 133, fracción I de su reglamento; así como que **"EL PROVEEDOR"** no se encuentra en alguno de los supuestos del artículo 71 y penúltimo y antepenúltimo párrafos del artículo 90 de la **"LAASSP"**.

II.6 Conforme a lo previsto en los **artículos 87** de la Ley De Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y **107** de su reglamento, **"EL PROVEEDOR"** en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control en **"EL INSTITUTO"**, deberá proporcionar la información que en su momento se requiera, relativa al presente contrato.

II.7 Tiene establecido su domicilio en [redacted] mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NÚMERO DE ACTA, LIBRO Y HOJA, NUMERO DEL OFICIAL, FECHA Y LUGAR DE REGISTRO, DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

III. De "LAS PARTES":

III.1 Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

C L Á U S U L A S:

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.- "EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** la **"Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS" (Partida 1 Alimentos No Perecederos Guardería Infantil G-0001 Acapulco)"** en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria de la **Adjudicación directa**, este contrato y sus anexos que forman parte integrante del mismo.

Los **Anexos** que forman parte integrante del presente contrato, se enuncian a continuación:

ANEXO 1 (UNO)	"Reporte SAI, Anexo Técnico, Términos y Condiciones y Lugar y Calendario de entrega de los Bienes"
ANEXO 2 (DOS)	"Acta de Asignación, Propuesta Económica de "El Proveedor"
ANEXO 3 (TRES)	"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
ANEXO 4 (CUATRO)	"Formato de Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato"
ANEXO 5 (CINCO)	"Documento de Designación del Administrador del Contrato"

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad por un importe mínimo de **$39,200.00 (Treinta y nueve mil doscientos pesos 00/100 M.N.) no genera el impuesto al valor agregado (I.V.A.)** y un presupuesto máximo susceptible de ser ejercido por la cantidad **$98,000.00 (Noventa y ocho mil pesos 00/100 M.N.) no genera el impuesto al valor agregado (I.V.A.),** de conformidad con el (los) precio(s) unitario(s) que se indican en el Anexo 2 (dos) del presente contrato.

El(los) precio(s) unitario(s) es (son) considerado(s) fijo(s) y en **moneda nacional** hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la **"Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS" (Partida 1 Alimentos No Perecederos Guardería Infantil G-0001 Acapulco),** por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y el (los) precio(s) será(n) inalterable(s) durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.- Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgará 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 INSTITUTO" realizará el pago en un plazo máximo de **17 (diecisiete) días hábiles siguientes**, contados a partir del envío y verificación del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a través de la Plataforma, y con la aceptación del Administrador del presente contrato, previa entrega de los bienes.

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 y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes facturados.

De conformidad con el artículo **135 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 PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo **73** de la **"LAASSP"**.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada a través de la Plataforma.

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

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

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

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

El pago de los bienes entregados quedará condicionado al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo **73, párrafo tercero**, de la **"LAASSP"**.

Para el trámite de pago **"EL PROVEEDOR"** deberá expedir sus CFDI en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-a del CFF, así como las que emita el Sistema de Administración Tributaria (SAT) Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a nombre del instituto mexicano del seguro social, con registro federal de contribuyentes IMS421231I45, domicilio avenida paseo de la reforma, número 476, Colonia Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, código postal 06600, Ciudad de México.

El administrador del contrato será quien dará la autorización para que el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones de la Jefatura de Servicios de Finanzas, proceda a su pago de acuerdo a lo normado en el anexo cuentas **contables "Procedimiento para la Recepción, Glosa y Aprobación de Documentos para Trámite de Pago y Constitución de Fondos Fijos",** mismos que se encuentran publicados en la dirección: (INTRANET).

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que **"EL INSTITUTO"** tiene en operación, para tal efecto **"EL PROVEEDOR"** se obliga a proporcionar en su oportunidad el número de cuenta, clave, banco y sucursal a nombre del proveedor, a menos que el proveedor acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

"EL PROVEEDOR" deberá solicitar a **"EL INSTITUTO"** se efectúe el pago de los bienes entregados, a través del esquema electrónico intrabancario que el IMSS tiene en operación con las instituciones bancarias, para tal efecto deberá presentar en el Departamento de Tesorería, sito en domicilio en avenida Cuauhtémoc número 95, colonia centro, C.P 39300, Acapulco de Juárez, Guerrero, petición escrita indicando: razón social, domicilio fiscal, número telefónico y fax, nombre completo del apoderado legal con facultades de cobro y su firma, número de cuenta de cheques (número de clave bancaria estandarizada), banco, sucursal, y plaza, así como el número de proveedor asignado por **"EL INSTITUTO".**

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** solicite el abono en una cuenta contratada en un banco diferente a los antes citados (INTERBANCARIO), "**EL INSTITUTO**" realizará la instrucción de pago en la fecha de vencimiento del contra-recibo y su aplicación se llevará a cabo al día hábil siguiente, de acuerdo con el mecanismo establecido por CECOBAN.

"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 IMSS" las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por la contratación de bienes.

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, sí no se ha determinado, calculado y notificado al proveedor las penas convencionales o deducciones pactadas en el contrato, así como su registro y validación en el sistema FINAT.

En caso de aplicar, de igual manera, el proveedor deberá de entregar nota de crédito a favor del IMSS por el importe de la aplicación de la pena convencional por atraso o deficiencia del bien entregado.

El administrador del contrato llevará a cabo la valoración de la procedencia del pago por concepto de gastos no recuperables conforme a lo previsto en los artículos **147** y **148** del **RLAASSP**, en relación con los artículos 51, 67, 78 y 80 segundo párrafo de la **LAASSP**, previa solicitud por escrito acompañada de los documentos siguientes:

- Copia de la identificación oficial vigente con fotografía y firma de la persona que haya realizado los trámites relacionados con el procedimiento de contratación.
- El CFDI que reúna los requisitos de los artículos 29 y 29-a del CFF, 37 al 40 del RCFF, y en su caso la resolución de la miscelánea fiscal del ejercicio que corresponda.
- La solicitud la realizará al administrador del contrato para la determinación de la procedencia del pago, y en su caso, elaborar el finiquito y remitirlo para el pago respectivo a la jefatura de servicios de finanzas.

"EL PROVEEDOR" se obliga a no cancelar ante sistema de administración tributaria **(SAT**) Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, los comprobantes fiscales digitales a favor del instituto previamente validados en el portal de servicios a proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al administrador del contrato el proveedor para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del comprobante fiscal digital en su caso.

Para que **"EL PROVEEDOR"** pueda celebrar un contrato de cesión de derechos de cobro, mismo que deberá notificarlo por escrito al **IMSS** con un mínimo de 5 días naturales anteriores a la fecha de pago programada, el administrador del contrato, o en su caso, el titular del área requirente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al área responsable de autorizar ésta, conforme al **"Procedimiento para la Recepción, Glosa y Aprobación de Documentos Presentados para Trámite de Pago y la Constitución, Modificación, Cancelación, Operación y Control de Fondos Fijos".**

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 técnico y en los términos y condiciones integrados en el **Anexo 1 (Uno)** de este instrumento jurídico, apegándose a las condiciones, alcances y características detalladas en la convocatoria del procedimiento del cual deriva el presente contrato, disponibles para su consulta en el portal de compras gubernamentales Compras MX; este último se agrega en el **Anexo 2 (Dos)** del presente contrato.

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el anexo técnico y en los términos y condiciones integrados en el **Anexo 1 (Uno)** de este instrumento jurídico y en las fechas establecidas en el mismos.

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 un plazo que **no excederá de 24 horas, contados a partir de la fecha de su notificación,** establecidos en el anexo técnico y en los términos y condiciones integrados en el **Anexo 1 (Uno)** de este instrumento jurídico, 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"**.

SEXTA. VIGENCIA.- "LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **27 de agosto del 2026** y hasta el **31 de diciembre del 2026** sin perjuicio de su posible terminación anticipada, en los términos establecidos en su clausulado.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.- "LAS PARTES" están de acuerdo que "**EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo **74** de la **"LAASSP",** siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el **20% (veinte por ciento)** de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

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

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

En los supuestos previstos en el párrafo anterior, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse a través de la Plataforma, por el servidor público de **"EL INSTITUTO"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo **136, último párrafo del Reglamento** de la **"LAASSP"**, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.- Para la entrega de los bienes materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** presente una garantía por la calidad de los bienes contratados.

No obstante lo anterior, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros, con motivo de las obligaciones pactadas en este instrumento jurídico, o bien, por los defectos o vicios ocultos en los bienes entregados, de conformidad con lo establecido en el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

NOVENA. GARANTÍA(S)

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos **69**, **fracción II, 70, fracción I,** de la **"LAASSP"**; **130, párrafo tercero, fracción III, y 151** de su **Reglamento** "**EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **indivisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, a favor de la **"Tesorería de la Federación"**, por un importe equivalente al **10% (Diez por ciento)** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

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

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

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO"**, dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el artículo **136, último párrafo 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.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada por **"EL PROVEEDOR"** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **"EL INSTITUTO"** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"** la póliza de fianza antes señalada, en la Oficina de Contratos perteneciente a la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Avenida Adolfo Ruiz Cortines s/n Colonia Infonavit alta progreso, C.P. 39610 Acapulco de Juárez, Guerrero, apegándose al formato que se integra al presente instrumento jurídico como **Anexo 4 (Cuatro)** de este instrumento jurídico.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el Administrador del contrato, procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía de cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

Cuando la entrega de los bienes, se realice en un plazo menor a diez días naturales, **"EL PROVEEDOR"** quedará exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 69 último párrafo de la **"LAASSP".**

La constancia de recepción de los bienes que ampare, que los mismos se entregaron dentro del plazo a que se refiere el párrafo anterior, se integrará en el expediente de contratación de **"EL INSTITUTO"**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

A) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.

B) Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.

C) Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.

D) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.

E) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo **156** del **Reglamento** de la **"LAASSP"**.

F) Mantener al corriente sus obligaciones fiscales durante la vigencia del presente contrato.

G) Así, como a lo señalado en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 1 (Uno**) del presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"

"EL INSTITUTO", se obliga a:

A) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC DEL SERVIDOR PÚBLICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

B) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

C) Extender a **"EL PROVEEDOR",** por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES.- "EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato la **C. Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila, con R.F.C. [redacted], en su carácter de Jefa del Departamento de Guarderías del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero del Instituto,** de conformidad con lo establecido en el documento de designación de Administrador del Contrato que se agrega al presente como **Anexo 5 (Cinco),** quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente con dicho servidor público de **"EL INSTITUTO"** tendrá carácter de administrador del presente contrato la persona que sustituya al servidor público en el cargo, conforme a la designación correspondiente.

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

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

"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.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.- "EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por un **1% (Un por ciento)** sobre el monto de los bienes, conforme a lo señalado en el apartado **TC-10 de los Términos y Condiciones** que se integra en el **Anexo 1 (Uno)** del presente contrato, proporcionados en forma parcial o deficiente. 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 la Tesorería de la Federación, o de la Entidad. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

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

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el Administrador del contrato de **"EL INSTITUTO",** cuyá notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **días** señalados en el apartado **TC-10 de los Términos y Condiciones** que se integra en el **Anexo 1 (Uno)** del presente contrato posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.- En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo 1 (Uno)** parte integral del presente contrato, **"EL INSTITUTO"** por conducto del Administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al **1% (Uno por ciento)** diario por cada día de atraso, de atraso sobre el monto de los bienes no proporcionados, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos, de conformidad a lo señalado en el apartado **TC-10 de los Términos y Condiciones** que se integra en el **Anexo 1 (Uno)** del presente contrato.

El Administrador del contrato determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

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

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

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

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previstos en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del **20% (veinte por ciento)** del monto de los bienes adquiridos fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el artículo **142, cuarto párrafo** del **Reglamento** de la **"LAASSP"**.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.- "EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.- Para la adquisición de los bienes, materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.- "EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **Anexo Técnico y En los Términos y Condiciones** integrados en el **Anexo 1 (Uno)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.- Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes, 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.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.- "EL PROVEEDOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**.

Se exceptúa de lo anterior en el caso de fusión, escisión, o transformación de sociedades, siempre que la nueva sociedad que resulte cuente con la solvencia técnica, jurídica y económica exigidas al adjudicarse el contrato, cumpla con lo dispuesto en el Reglamento de la **"LAASSP"** y no se encuentre en los supuestos de impedimento previstos en la **"LAASSP".**

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.- "EL PROVEEDOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que, se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **"EL INSTITUTO"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **"EL PROVEEDOR"**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **"EL INSTITUTO"** de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

En caso de que "**EL INSTITUTO**" tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.- "LAS PARTES" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en las disposiciones vigentes en materia de transparencia y acceso a la información pública y de protección de datos personales.

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

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

Asimismo **"EL PROVEEDOR"** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" cuando concurran razones de interés general, de común acuerdo o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a la **"EL INSTITUTO"**, o se determine la nulidad 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 Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**.

Cuando **"EL INSTITUTO"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará al **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen que precise las razones o las causas justificadas que le dieron origen a la misma, una vez notificada la terminación anticipada, se extinguirá el contrato, lo que dará lugar a formalizar el finiquito entre las partes.

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto de los bienes recibidos hasta el momento de la terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso al proveedor de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.- "EL INSTITUTO" podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en alguna de las siguientes causales:

A) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato;

B) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;

C) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**;

D) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato;

E) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;

F) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;

G) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;

H) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;

I) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;

J) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;

K) En caso de que la suma de las penas convencionales exceda el 20% del monto total del contrato, cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento.

L) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;

M) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula **VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES** del presente instrumento jurídico;

N) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO";**

O) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO",** cuando sea extranjero;

P) No presentar la opinión favorable de sus obligaciones fiscales, cada **(MES)** durante la vigencia del presente contrato, y

Q) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

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

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 10 (diez días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

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

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

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

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

De no 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 en el artículo **74, párrafos cuarto** y **quinto** 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, **"EL INSTITUTO"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el 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 PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo **73, 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"**.

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

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

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

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

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.- "LAS PARTES" convienen que, las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria a la licitación, invitación o solicitud de cotización, y sus juntas de aclaraciones; en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en éstas, conforme a lo previsto en el artículo **66, párrafo segundo** 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 **109**, **111** y **112** de la "**LAASSP**", y **186** al **196** de su **Reglamento**.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.- "LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de sus cláusulas, 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 Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.- "LAS PARTES" convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad y Puerto de Acapulco de Juárez, Guerrero, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

"LAS PARTES" manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en las fechas especificadas.

Por: "El Instituto"
Instituto Mexicano Del Seguro Social

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
Dra. María De Lourdes Díaz Espinosa **Representante Legal del Instituto** Firma como Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero, de conformidad con lo establecido en los artículos 144 fracción XXIII y 155 fracción XI, en relación con el artículo 2, fracción IV, inciso a), del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, en su carácter de apoderada y representante legal y no tiene la calidad de administrar el presente instrumento jurídico.	Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero	[redacted]
Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila **Administradora del Contrato** Firma como administrador del presente instrumento jurídico de conformidad con lo previsto en el artículo 2 fracción IV del Reglamento de la Ley de Adquisiciones Arrendamiento y Servicio del Sector Público; así como lo establecido en el numeral 5.3.15 de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Instituto.	Jefa del Departamento de Guarderías	[redacted]

Por: "El Proveedor"

NOMBRE	R.F.C.
C. Víctor Manuel Flores Aguilar	**FOAV820330PGA**

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC DEL SERVIDOR PÚBLICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

Contrato: 050GYR001N08926-001-00

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: CADENA ORIGINAL, RFC DEL SERVIDOR PÚBLICO, NÚMERO DE CERTIFICADO, NÚMERO DE SERIE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP

Cadena original:

[redacted]

Firmante: SHEILA IVETT CATALAN AVILA
RFC: [redacted]

Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 13/10/2026 18:18

Certificado:

[redacted]

Firma:

Nx6CU+RlxK/tSM+4fyj3P3DShAVS4QcwqVye7lBkIfZhrmemiODVfHauQD8+kMYx6WB5520ye3Ad4ZQnKnkrkaGDBUx5923tQv/estGcT6R5LbYT+WiXMnVTPHtKm8w9DYJB9flm0qPLOKQRGiIzj+4Yh8tYSyrk
98DisbPzJDMNoeF3EAghPdSkwTLo5btmrrOpvYo/Ym33lzC4sRO9GxVJdcVoDwvhylCvQdOx5cxa24zI27Jo8DA9weHy5hA6aUFugd1lv2urf2LmkkAJtGmaUIhCQhIXlNqme3mC7Im3kORONJfmCSolWwZwp1Ck
sFjUnJXpgCJQF9EDlnUYUQ==

Firmante: MARIA DE LOURDES DIAZ ESPINOSA
RFC: [redacted]

Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 14/10/2026 13:53

Certificado:

[redacted]

Firma:

lk2sTIBH59nT+Oul42TvFhEQ6+LrPObuSnX9r5tkUiPCDpV9TUnrM7r3+JbiPzbIQwjO+b3MLGHJKxk0Oakc9778mCvXdMUc/E06Q+IuX7NE8Tmin5BUNv2jbgSr4PQkMmdLgbXhgcKPoU3Cn9NrGyzbCzL822Qw
fRI8uqzwCs9pki5vsRbPYo9CFxa3fs7X8+gk/uByf00jEY5thYRJ00YBaamyDVPHsbQbqVhplp+gVO+wlCh6y7ep8nRUsbHjAbtEW2gfzEGhBmfI0Vs06q9VfVWXcfayrFAJL37ufxmO53BT+rGIraa06MiGAbs9
pviKjMpeLgq5yJjcGmGLPw==

Firmante: VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR
RFC: FOAV820330PGA

Número de Serie: 10000000710120920
Fecha de Firma: 16/10/2026 20:22

Certificado:

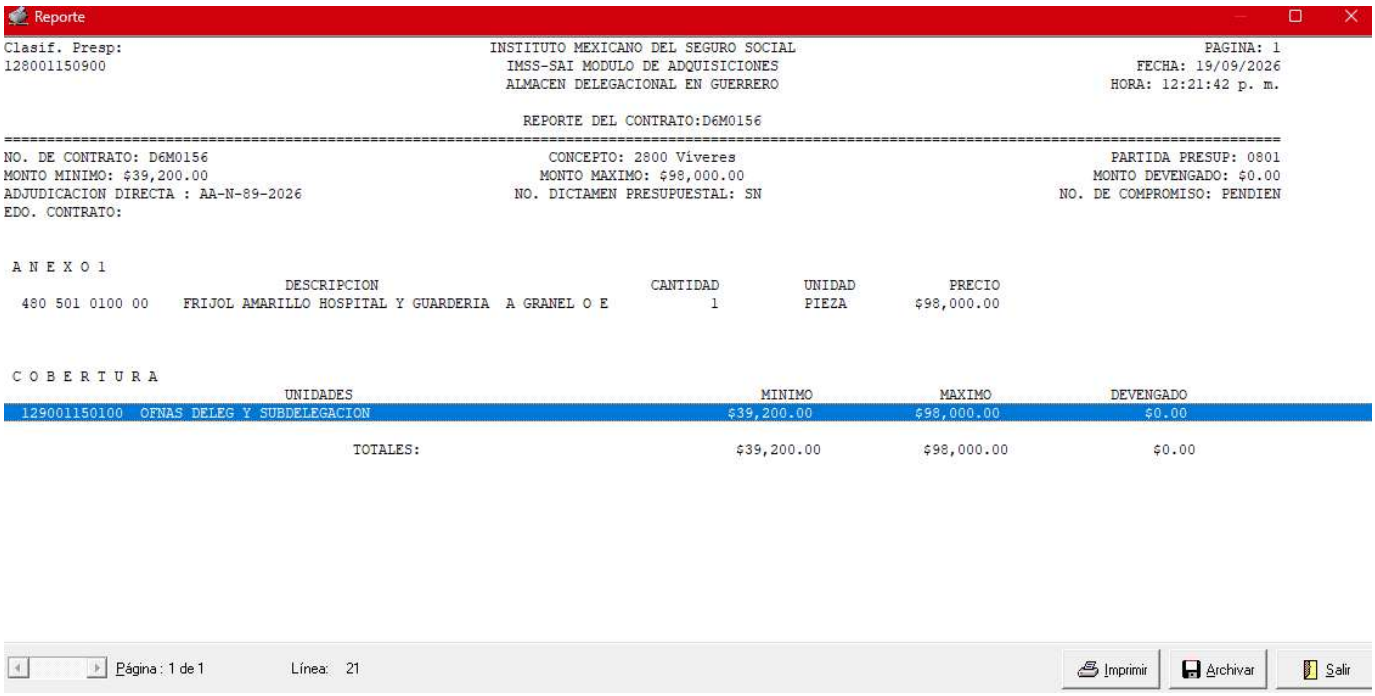
MIIGUDCCBDigAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA3MTAxMjA5MjAwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGVMTUwMwYDVQQDDCxBQyBERUwgU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJQlVUQVJQTEuMCwGA1UECgwl
U0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJQlVUQVJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxMjAwBgkqhkiG9w0BCQEWI3NlcnZpY2lvc2FsY29udHJpYnV5ZW50ZUBzYXQuZ29vLm14MSYw
JAYDVQQDB1Bdi4gSGlkYWxnbyA3NywgQ29sLiBHdWVycmVybzEOMAwGA1UEEQwFMDYzMDAxCzAJBgNVBAYTAk1YMQ0wCwYDVQQIDARDRE1YMRMwEQYDVQQHDApDVUFVSFRFTU9DMRUwEwYDVQQtEwxTQVQ5NzA3
MDFOTjMxXDBaBgkqhkiG9w0BCQITTXJlc3BvbnNhYmxlOiBBRE1JTklTVFJBQ0lPTiBDRU5UUkFMIERFIFNFUlZJQ01PUyBUUklCVVRBUk1PUyBBTCBDT05UUklCVVlFTlRFMB4XDTI0MDkxNTIyNDE0M1oXDTI4
MDkxNTIyNDIyM1owgdsxJTAjBgNVBAMTHFZJQlRPUiBNQU5VRUwgRkxPUkVTIEFHVUlMQVIxJTAjBgNVBAoTHFZJQlRPUiBNQU5VRUwgRkxPUkVTIEFHVUlMQVIxJTAjBgNVBAoTHFZJQlRPUiBNQU5VRUwgRkxP
UkVTIEFHVUlMQVIxCzAJBgNVBAYTAklYMSIwIAYJKoZIhvcNAQkBFhNhbmR5MTc2QGhvdG1haWwuY29tMRYwFAYDVQQtEw1GT0FWODIwMzMwUEdBMRswGQYDVQQFExJGT0FWODIwMzMwSEdSTEdDMDMwggEiMA0G
CSqGSIb3DQEBAQUAA4IBDwAwggEKAoIBAQCTeE34t75a6bdhqm+RNzPPwbn8UA27CC8pw4YPScv9+EDWwAgclCf0T/SLVUH5TIrjigl6lTpQ4GbXGnxdrA7A3D2qclVXKUF+O96352OCorYcoU/y0G88tQedG+GQ
yhLmFD8KHenwiow0cMK+QYVCpzvLUUoylPrrqYHRbppjrxfumAliM2N/iMl4I3g+mDR+rFKp+t+0Hv8wYGL5/WXOaSYEUc04lnQvux5Z/ZFL0JEuUaKW8oos7Z6z/jXEMKhRZdcHqgKOX7FYnP7Lq2Z0+8qNPIqw
i45alNWkVsNXoCNMpdu4fKtUzhtOG2trTUtjPD0NQkT2PP7xzJB4J75ZAgMBAAGjTzBNMAwGA1UdEwEB/wQCMAAwCwYDVR0PBAQDAgPYMBEGCWCGSAGG+EIBAQQEAwIFoDAdBgNVHSUEFjAUBggrBgEFBQcDBAYI
KwYBBQUHAwIwDQYJKoZIhvcNAQELBQADggIBACPGjGago5jRSCyGv+idpoiu0A2rd5mk2YXiu+vrlnwoZjjppEHCNU2QbvpdxMmuSdeIWw4X7pINSZ15LzVYop8j3rwyp3iKqSNvyD0INQu6eIHaJJTv1+zcHI/s
yxiJYXczeCEUSng5Uq9Nr8FXUBVqKPy3GyZZnlpENm+hN4wF9J5EmYmpUG35ml7ko9/UXmiWbQj7r35XQ1EoXWxqlO1s8p04pia66ysxui+/F6C4QrlfrWRnClKo14VNMsETowF7AlrDqkWPB2gIJLzHup9UraMI
Cv966NNJcDEKJSEuWsEk+7MFC/reylYOU+dXQXb6Ain3ut3dFHItT5UWkq9PlHtyd2diPIH5tfpAiTK3qto46B0IwPs82MDmtjkFbF/29zAzKoRqWNzTHTlE6yV80Jiv/cnI8c2hR0ITwNvlyqNaPwX9Ti/+M0em
nmuJVh+5uWulkidKSXyAu+PCsmxizMIiJ5faKJko7DHkgyVb+ij9Kf3H9Pd5BlRzgSY4QLe2be+MeyCZe5ZvNLHHalEYW42wjMqDMn/rVxZ/LNiPfK0azAQIWlNxUEQaln8mexfc3GvbYlYivyyjH5t05w/HO4FZ
qxhC8f37j/4A9p3eWWYtPNc2JUwQqijvSulvgS7w1NeXuZWnG8cQmGC6OAubrJNd/6c5LiV8GARUXpcP

Firma:

EeWIqJ3pbQha/AIBblx8WguaXeiKmvTTXOpGfkUa4tP6f0CzLuYXsFhmzbnOWjp93XvmUB3DvL16V2UH0B2vZG5xWnajuTszd5bzKnDHXN588qpr1jUZIv8U58apkPehryreKdrHEjN/+vz5Z5FaHJIEDbA/obLs
Hoevlycnmtzyk4VlTxQmpxIrE6Q8LtylkP8ERnwUw5UCm4fv+gV6sY4m8dIALIJQ2q+0zVUxUYBPWKcr0cEmjqbs3clKKHCH3gV3QUpgKDBLOB6vjOChUco+lQjNxn9pNLSXK2YwcQ/KpO9cgOi8ZMGMkpiRZEon
JxmFNBoaP7Jp9QylApI7Zg==

ANEXO 1 (UNO) "REPORTE SAI, ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES Y LUGAR Y CALENDARIO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES"

(REPORTE SAI)



Reporte

Clasif. Presp: 128001150900

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
IMSS-SAI MODULO DE ADQUISICIONES
ALMACEN DELEGACIONAL EN GUERRERO

PAGINA: 1
FECHA: 19/09/2026
HORA: 12:21:42 p. m.

REPORTE DEL CONTRATO:D6M0156

NO. DE CONTRATO: D6M0156 — CONCEPTO: 2800 Viveres — PARTIDA PRESUP: 0801
MONTO MINIMO: $39,200.00 — MONTO MAXIMO: $98,000.00 — MONTO DEVENGADO: $0.00
ADJUDICACION DIRECTA : AA-N-89-2026 — NO. DICTAMEN PRESUPUESTAL: SN — NO. DE COMPROMISO: PENDIEN
EDO. CONTRATO:

A N E X O 1

	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
480 501 0100 00	FRIJOL AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O E	1	PIEZA	$98,000.00

C O B E R T U R A

UNIDADES	MINIMO	MAXIMO	DEVENGADO
129001150100 OFNAS DELEG Y SUBDELEGACION	$39,200.00	$98,000.00	$0.00
TOTALES:	$39,200.00	$98,000.00	$0.00

Página : 1 de 1 — Línea: 21 — Imprimir — Archivar — Salir

(ANEXO TÉCNICO)

AT-01. Requerimiento (partidas solicitadas)

GUARDERÍA INFANTIL G-0001 ACAPULCO							
No. consecutivo	Clave CUCOP	Clave S.A.I.				Descripción y/o características mínimas por partida.	Unidad de medida
		Gpo	Gen	Esp	Dif		
(Partida 1) Alimentos No Perecederos							
1	22104-0023	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL (1000 g)	Kilogramo
2	22104-0028	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS 1000 g)	Kilogramo
3	22104-0156	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO (1000 g)	Kilogramo
4	22104-0219	480	406	2610	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 500 g)	Gramo
5	22104-0219	480	406	2611	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 500 g)	Gramo
6	22104-0219	480	406	2609	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 500 g)	Gramo
7	22104-0346	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	Kilogramo
8	22104-0052	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA (1000 g)	Kilogramo
9	22104-0250	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	Kilogramo
10	22104-0027	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA (170 G)	Gramo
11	22104-0005	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ml)	Litro
12	22104-0006	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Litro
13	22104-0360	480	703	0100	03	MAYONESA (500 g)	Gramo
14	22104-0036	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Gramo
15	22104-0297	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 g)	Kilogramo
16	22104-0141	480	501	0101	01	GARBANZO (1000 g)	Kilogramo
17	22104-0124	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 g)	Kilogramo
18	22104-0150	480	503	0100	01	HABA SECA (1000 g)	Kilogramo
19	22104-0184	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 g)	Kilogramo
20	22104-0124	480	501	0100	00	FRIJOL BAYO (1000 g)	Kilogramo
21	23801-0125	480	302	2403	00	JITOMATE PROCESADO EN PURE (200 g)	Gramo
22	22104-0179	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro
23	22104-0315	480	302	1001	00	CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO 380g	Gramo
24	22100-0318	480	302	1203	02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO 420 g	Gramo
25	22104-0401	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Gramo

GUARDERÍA INFANTIL G-0001 ACAPULCO							
No. consecutivo	Clave CUCOP	Clave S.A.I.				Descripción y/o características mínimas por partida.	Unidad de medida
		Gpo	Gen	Esp	Dif		
(Partida 2) Alimentos Perecederos							
1	22104-0137	480	101	0200	01	LOMO DE CERDO (90 G)	Kilogramo
2	22104-0070	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO (PIEZA 160 G)	Pieza
3	22104-0070	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	Pieza
4	22104-0070	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Pieza
5	22104-0061	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES (90 G)	Kilogramo
6	22104-0061	480	108	0600	00	FALDA DE RES	Kilogramo
7	22104-0061	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO (90 G)	Kilogramo
8	22104-0061	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	Kilogramo
9	22104-0061	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES (90 G)	Kilogramo
10	22104-0131	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES (90 G)	Kilogramo
11	22104-0160	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO (55 G)	Pieza
12	22104-0149	480	301	1000	00	GUAYABA	Kilogramo
13	22104-0166	480	301	1100	00	JICAMA	Kilogramo
14	22104-0200	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	Kilogramo
15	22104-0203	480	301	1901	00	MELON CHINO	Kilogramo
16	22104-0211	480	301	2000	00	NARANJA PARA JUGO	Kilogramo
17	22104-0223	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	Kilogramo
18	22104-0218	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	Kilogramo
19	22104-0235	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO	Kilogramo
20	22104-0253	480	301	2600	00	SANDIA	Kilogramo
21	22104-0188	480	301	1302	00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA)	Kilogramo
22	22104-0010	480	302	0100	00	ACELGA	Kilogramo
23	22104-0012	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	Kilogramo
24	22104-0015	480	802	0100	00	AJO EN BULBO (1000 g)	Kilogramo
25	22104-0022	480	302	0300	00	APIO	Kilogramo
26	22104-0034	480	302	0400	00	BETABEL	Kilogramo
27	22104-0051	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO	Kilogramo
28	22104-0045	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	Kilogramo
29	22104-0075	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	Kilogramo
30	22104-0092	480	805	0100	00	CILANTRO (1000 g)	gramos
31	22104-0099	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	Kilogramo
32	22104-0083	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	Kilogramo
33	22104-0318	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	Kilogramo
34	22104-0035	480	302	0500	00	BROCOLI	Kilogramo
35	22104-0115	480	302	1900	00	EJOTE	Kilogramo
36	22104-0272	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	Kilogramo
37	22104-0120	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	Kilogramo
38	22104-0315	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	Kilogramo
39	22104-0263	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA/SALADETTE	Kilogramo
40	22104-0272	480	302	2800	00	NOPAL	Kilogramo
41	22104-0217	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	Kilogramo
42	22104-0366	480	302	3000	00	PEPINO	Kilogramo
43	22104-0367	480	805	0600	00	PEREJIL (1000 g)	Gramo

44	22104-0370	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	Kilogramo
45	22104-0375	480	302	3200	00	PORO	Kilogramo
46	22104-0264	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	Kilogramo
47	22104-0277	480	302	3900	00	ZANAHORIA	Kilogramo
48	22104-0337	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (1000 ml)	Litro
49	22104-0276	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (1000 ml)	Litro
50	22104-0243	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO (500 g)	Gramo
51	22104-0243	480	202	0208	00	QUESO MANCHEGO (250 g)	Gramo
52	22104-0240	480	202	0206	00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	Gramo
53	22104-0241	480	202	0102	00	QUESO OAXACA (500 g)	Gramo
54	22104-0242	480	202	0101	00	QUESO PANELA (200 G)	Gramo

GUARDERÍA INFANTIL G- 0001 ZIHUATANEJO							
No. consecutivo	**Clave CUCOP**	**Clave S.A.I.**				**Descripción y/o características mínimas por partida.**	**Unidad de medida**
		Gpo	**Gen**	**Esp**	**Dif.**		
(Partida 3) Alimentos No Perecederos							
1	22104-0023	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL(1000 g)	Kilogramo
2	22104-0028	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS 1000 g)	Kilogramo
3	22104-0156	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO (1000 g)	Kilogramo
4	22104-0219	480	406	2610	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 500 g)	Gramo
5	22104-0219	480	406	2611	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 500 g)	Gramo
6	22104-0219	480	406	2609	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 500 g)	Gramo
7	22104-0346	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	Kilogramo
8	22104-0052	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA (1000 g)	Kilogramo
9	22104-0250	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	Kilogramo
10	22104-0027	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA (170 G)	Gramo
11	22104-0005	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ml)	Litro
12	22104-0006	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Litro
13	22104-0360	480	703	0100	03	MAYONESA (500 g)	Gramo
14	22104-0036	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Gramo
15	22104-0297	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 g)	Kilogramo
16	22104-0141	480	501	0101	01	GARBANZO (1000 g)	Kilogramo
17	22104-0124	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 g)	Kilogramo
18	22104-0150	480	503	0100	01	HABA SECA (1000 g)	Kilogramo
19	22104-0184	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 g)	Kilogramo
20	22104-0124	480	501	0100	00	FRIJOL BAYO (1000 g)	Kilogramo
21	23801-0125	480	302	2403	00	JITOMATE PROCESADO EN PURE (200 g)	Gramo
22	22104-0179	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro
23	22104-0315	480	302	1001	00	CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO 380g	Gramo
24	22100-0318	480	302	1203	02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO 420 g	Gramo
25	22104-0401	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Gramo

GUARDERÍA INFANTIL G- 0001 ZIHUATANEJO							
No. consecutivo	**Clave CUCOP**	**Clave S.A.I.**				**Descripción y/o características mínimas por partida.**	**Unidad de medida**
		Gpo	**Gen**	**Esp**	**Dif**		
(Partida 4) Alimentos Perecederos							

1	22104-0137	480	101	0200	01	LOMO DE CERDO (90 G)	Kilogramo
2	22104-0070	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO (PIEZA 160 G)	Pieza
3	22104-0070	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	Pieza
4	22104-0070	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Pieza
5	22104-0061	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES (90 G)	Kilogramo
6	22104-0061	480	108	0600	00	FALDA DE RES	Kilogramo
7	22104-0061	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO (90 G)	Kilogramo
8	22104-0061	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	Kilogramo
9	22104-0061	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES (90 G)	Kilogramo
10	22104-0131	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES (90 G)	Kilogramo
11	22104-0160	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO (55 G)	Pieza
12	22104-0149	480	301	1000	00	GUAYABA	Kilogramo
13	22104-0166	480	301	1100	00	JICAMA	Kilogramo
14	22104-0200	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	Kilogramo
15	22104-0203	480	301	1901	00	MELON CHINO	Kilogramo
16	22104-0211	480	301	2000	00	NARANJA PARA JUGO	Kilogramo
17	22104-0223	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	Kilogramo
18	22104-0218	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	Kilogramo
19	22104-0235	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO	Kilogramo
20	22104-0253	480	301	2600	00	SANDIA	Kilogramo
21	22104-0188	480	301	1302	00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA)	Kilogramo
22	22104-0010	480	302	0100	00	ACELGA	Kilogramo
23	22104-0012	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	Kilogramo
24	22104-0015	480	802	0100	00	AJO EN BULBO (1000 g)	Kilogramo
25	22104-0022	480	302	0300	00	APIO	Kilogramo
26	22104-0034	480	302	0400	00	BETABEL	Kilogramo
27	22104-0051	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO	Kilogramo
28	22104-0045	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	Kilogramo
29	22104-0075	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	Kilogramo
30	22104-0092	480	805	0100	00	CILANTRO (1000 g)	Gramo
31	22104-0099	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	Kilogramo
32	22104-0083	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	Kilogramo
33	22104-0318	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	Kilogramo
34	22104-0035	480	302	0500	00	BROCOLI	Kilogramo
35	22104-0115	480	302	1900	00	EJOTE	Kilogramo
36	22104-0272	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	Kilogramo
37	22104-0120	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	Kilogramo
38	22104-0315	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	Kilogramo
39	22104-0263	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA/SALADETTE	Kilogramo
40	22104-0272	480	302	2800	00	NOPAL	Kilogramo
41	22104-0217	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	Kilogramo
42	22104-0366	480	302	3000	00	PEPINO	Kilogramo
43	22104-0367	480	805	0600	00	PEREJIL (1000 g)	Gramo
44	22104-0370	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	Kilogramo
45	22104-0375	480	302	3200	00	PORO	Kilogramo
46	22104-0264	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	Kilogramo
47	22104-0277	480	302	3900	00	ZANAHORIA	Kilogramo
48	22104-0337	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (1000 ml)	Litro
49	22104-0276	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (1000 ml)	Litro

50	22104-0243	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO (500 g)	Gramo
51	22104-0243	480	202	0208	00	QUESO MANCHEGO (250 g)	Gramo
52	22104-0240	480	202	0206	00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	Gramo
53	22104-0241	480	202	0102	00	QUESO OAXACA (500 g)	Gramo
54	22104-0242	480	202	0101	00	QUESO PANELA (200 G)	Gramo

Guardería Infantil G- 0001 Zihuatanejo							
No. consecutivo	**Clave CUCOP**	**Clave S.A.I.**				**Descripción y/o características mínimas por partida.**	**Unidad de medida**
		Gpo	**Gen**	**Esp**	**Difr**		
(Partida 5) Pan y Tortilla							
01	22104-0410	480	406	1800	00	PAN MOLIDO A GRANEL (1000 g)	Kilogramo
02	22104-0220	480	406	2400	00	PASTEL	Kilogramo
03	22104-0216	480	406	1400	00	PAN BOLLO (450 g /8 pzs)/BOLILLO INTEGRAL	Gramo
04	22104-0267	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ (1000 g)	Kilogramo

AT-02. Descripción, especificaciones, características y requisitos mínimos requeridos por partida.

CARACTERÍSTICAS, ESPECIFICACIONES, UNIDAD Y/O PRESENTACIÓN DE LOS VIVERES REQUERIDOS

Alimento	**Presentación y/o características.**
ARROZ INTEGRAL	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 color café pardo, de 5 544 544 a 7 mm de largo por 3 mm de ancho, con extremos alargados. Especificaciones: Humedad máxima 13%; Olor característico del grano de arroz, libre de olores a fermentación putrefacción o plaguicidas, color característico de la variedad. Contiene fitatos. Presentación En bolsa de polietileno de 1000 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
AVENA LAMINADA (HOJUELAS)	Es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena sanos, limpios (exentos de materia terrosa, parásitos, hongos, impurezas y microorganismos), libres de tegumentos, precocidos y laminados; adicionadas o no de nutrimentos y aditivos permitidos por la SSA. La avena arrollada y la harina de avena contienen la mayor parte de los elementos que constituyen el cereal, es decir, principalmente el pericarpio y el endospermo sin que pierda el germen totalmente. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Microscópicamente 556 556 los granos de avena presentan formas poligonales del almidón. Humedad máximo 12%, extracto etéreo 5% mínimo, proteínas (N x 5.83) 11.6% mínimo, cenizas 2% máximo, fibra cruda 2.5% máximo, No debe contener toxinas microbianas, aflatoxinas 0.02% máximo. Características sensoriales: Aspecto: hojuelas pequeñas y blandas en forma de láminas, color uniforme que varía de crema a grisáceo, ligero olor a nueces, sin rastros de humedad; al abrir el empaque, guardar en un lugar fresco y seco. Contiene fítatos.
PASTA INTEGRAL PARA SOPA	Los principales componentes para la elaboración de pastas son el agua y la sémola que está compuesta principalmente por las proteínas (gluten) y almidón. La sémola se obtiene generalmente de trigos duros que se fragmentan en partículas grandes con un máximo de 14.5% de humedad y las harinas de trigos blandos que pueden dar semolinas también utilizadas como materia prima en la obtención de pastas. El contenido de agua que se adiciona en el momento del amasado es de 18–25% con respecto a las materias primas secas consiguiéndose una masa con 30 – 32% de humedad y un producto terminado con 12.5% de agua con respecto a la masa. La baja humedad es deseable en la fabricación de pasta. Del trigo duro se obtiene la harina de sémola con alto contenido en proteínas (mínimo de 10.5%) el rango ideal de proteína es de 12 a 16 % para hacer pasta, se prefiere el trigo duro debido a que tiene gluten más fuerte. La adición de gluten cuando se usa harina integral ayuda a mantener la fuerza de la masa durante la extrusión. Utilizar harinas integrales es una forma de aumentar el contenido de fibra. Los fundamentos de la harina de sémola tiene 1.8 gramos de fibra por cada 100 gramos. Por la

CORTA (CODO) Y (FIDEO) Y LARGA (ESPAGUETI INTEGRAL)	presencia de un mayor contenido de fibra el agua de la fórmula debe ser ajustada para un buen comportamiento durante la extrusión. La mayoría de las fibras insolubles son adecuadas para su uso como un suplemento de fibra en la pasta, sin embargo la fibra comúnmente usada para la fortificación de la pasta es la fibra de trigo, ya que la pasta se hace normalmente a partir de trigo 100%. Las fibras solubles no son tan comunes o adecuadas, ya que el proceso de cocción de la pasta tradicional dará lugar a la pérdida de la fibra soluble. Una ventaja al utilizar la fibra de trigo para elaborar pastas altas en fibra, es que prácticamente no se agrega algún sabor extraño. La textura puede verse afectada pero si se utilizan los procedimientos adecuados de desarrollo y cocción entonces el efecto es mínimo. El color del producto final puede verse afectado, dependiendo de la elección del ingrediente fibra. Si se usa un grano de harina integral de trigo más obscuro, la adición de fibras de color más claro puede cambiar el tono de la pasta final. Además de añadir fibra, la fibra de trigo agrega volumen creando una pasta reducida en calorías. La fibra de trigo puede 640 640 ayudar en la extrusión mediante la reducción de la rigidez de la pasta preparada. Una fórmula típica contiene 52.6% de harina de trigo duro, 14.5% de fibra de fibra de trigo, 0.5% de fibra larga de fibra de trigo, 2.0% de gluten y 20% de agua. Huevo enteros, goma guar y sabor a huevo completan la mezcla. Se puede agregar a la pasta, una buena fuente de fibra, maltodextrina de 5% a 10% en la mezcla en seco de la pasta resistente a la digestión, este almidón resistente contiene 1.7 kilocalorías por gramo de sólidos secos, produce una pasta con menos calorías a diferencia de los almidones tradicionales, este producto resiste la digestión y actúa como una fibra dietética. La salud digestiva se mejora ya que actúa como una fibra prebiótica y estimula el crecimiento de bacterias benéficas en el intestino grueso. Otra fuente de fibra que puede utilizarse en pastas para sopa, es la polidextrosa, que añade fibra soluble sin aportar dulzura. La polidextrosa tiene un sabor neutro, aporta 1 Kcal por gramo, y para las pastas se puede añadir hasta un 6 % en peso de harina sin afectar la textura del producto final. La pérdida de la fibra durante la cocción es mínima. Las pruebas han confirmado que el 95% de la fibra permanece en la pasta. Presentación Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
UVA PROCEDADA DESHIDRATADA	Se obtiene de la desecación de las uvas frescas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de la Vitis vinífera L. (con exclusión de las pasas de Corinto), limpias, lavadas, sin pedúnculos ni pedicelos (excepto el tipo málaga). Existen 2 tipos: Sin semillas y con semillas. Presentación a granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable.
CANELA EN RAJA	Pertenece a la familia de las lauráceas, especia integrada por cortezas de ramas de forma cilíndrica, de color café rojizo, de sabor picante, penetrante y dulce. El aceite esencial de la canela está constituido principalmente de aldehído cinámico, cuya concentración es de 75 a 90%. La calidad de esta especia depende de manera importante de la edad del árbol, el clima del lugar geográfico donde crece y la forma de preparación y conservación antes de ser distribuida; se le atribuyen propiedades antisépticas y como sedante ligero. Se comercializa como canutillos enteros, partidos o molidos. Por este último proceso existen pérdidas importantes de aceites esenciales. Presentación en bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.
SAL REFINADA YODATADA	Producto constituido básicamente por cloruro de sodio (Na Cl) que proviene exclusivamente de fuentes naturales, se presenta en forma de plvo blanco o cristales incoloros, inodoros, solubles en agua y de sabor salino blanco, debe estar purificado y encontrarse libre de nitritos, nitratos, sales amoniacales y de otros contaminantes. Especificaciones físicas y químicas: Humedad máxima de 95 a 105°C 0.20 g/100 g, cloruro de sodio 98.50 g/100 g mínimo, sulfatos como ión SO4 0.20 g/100 g máximo de 1% de sulfatos antihumectantes en cantidades no mayores a 2% solos o combinados. Microbiológicos: no contendrá patógenos. La sal refinada yodatada se obtiene de añadirle yodato de potasio y sílico aluminato de sodio como antihumectante. Presentación en bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g; (pte 1000 sobres 1g), (pte 2000 sobres 1 g). Individual en sobres de 1g.
	El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo

ATUN EN AGUA	humano de cualquiera de las especies de thunnus (atún aleta amarilla) íntegros y sanos de primera calidad, precocidos, envasados en agua, en recipientes herméticamente cerrados para permitir su estabilidad y calentados suficientemente para destruir todos los microorganismos que puedan multiplicarse o inactivar las enzimas que pueden originar putrefacción o ser nocivos, que asegure su esterilidad en el momento de la 134 134 comercialización y que garantice la destrucción del Clostridium botulinum. Características sensoriales: Color rosado ligero, olor característico de la especie. Sabor característico y agradable al paladar. Textura de ligeramente blanda a firma y elástica, libre de materia extraña y contaminantes químicos. El atún enlatado no debe contener más de 10 mg/100 g de histamina ya que en mayor cantidad puede desencadenar reacciones alérgicas en personas sensibles. El producto estará exento de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada. Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6. X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X 10(9) colonias por gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo. Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/ g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final. El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas, vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos no debe ser superior al 18% del peso escurrido en el envase. La proporción de trozos de carne inferiores a 1 a 2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata. Los espesantes o gelificantes se pueden utilizar únicamente en el medio de envasado. Los agentes acidificantes estarán limitados por las buenas prácticas de fabricación. Proviene del atún que Es un pescado con el dorso color obscuro casi negro, vientre plateado con manchas y bandas blancas transversales, aletas amarillo intenso con bordes negros. Sus escamas son frágiles y finas tanto que al mercado llega sin ellas, se alimenta de peces y crustáceos. Se localiza en lugares cercanos a la costa y en mar abierto. Es migratorio y de nado rápido. Se pesca todo el año, con mayor frecuencia de mayo a agosto y en diciembre. Su talla máxima es de 195 cm, con un peso común de 50 kg y un máximo de 80 kg y talla promedio de 150 cm. Presentación Peso por ración de 60 ± 5 g. Latas gramaje con peso neto y masa drenada 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 etiqueta con: lista de ingredientes (que no contenga soya), masa o peso drenado, nombre de la empresa, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, 135 135 consérvese el producto en lugar fresco, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
ACEITE PURO DE CANOLA	Es un aceite extraído a partir de la semilla de Colza Brassica Napus perteneciente a la familia de las crucíferas que más se cultiva en el mundo, se deriva de la hibridación natural de la col (Brassica oleracea L.) y el nabo silvestre (Brassica campestris L.). Originalmente era una planta de uso exclusivamente forrajero, en los años 50 en China la colza forrajera fue transformada en colza oleaginosa, planta que se adapta a climas templados y fríos, soporta temperaturas bajo cero grados en etapa de crecimiento en comparación con el maíz, requiere bajas cantidades de agua, para obtener rendimientos de grano aceptables, el cultivo de canola requiere sólo de 500 a 600 milímetros durante su ciclo de crecimiento de la cual se deriva la “Canola” nombre proveniente de (Canadian Oíl Low Acid), industria que desarrolla métodos para el fitomejoramiento de la semilla de la colza separando las sustancias tóxicas de ácido erúcico y glucosinolatos para hacer una variedad diferente a la colza (la canola) y crear un producto de aceite para consumo humano. Para el “aceite de colza refinado y bajo en ácido erúcico” existen regulaciones en cuanto a la toxicología, microbiología y potencial alergénico, cuya procedencia es de la colza de la especie Brassica napus reportados por la NMX-F-475-SCFI-2005 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones. La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria EFSA (siglas inglesas) también certifica la variedad de aceite de colza equivalente al

	aceite de canola canadiense refinado y bajo en ácido erúcico" para que cumpla los protocolos de toxicología, potencial alergénico y microbiología. Presentación Envase de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
ACEITE DE OLIVA	Es el producto obtenido por medios mecánicos u otros medios físicos en condiciones especialmente térmicas de los frutos maduros y sanos (Olea Europea, L.). Este aceite corresponde al tipo III- Aceite de Oliva preparado a base de mezclas (de primera), con la mezcla constituida por aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado de primera. No debe contener ningún otro aceite diferente al de oliva. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: 99% como mínimo de aceite, densidad de 0.910 a 0.915 g/ml, humedad máxima de 0.05%, acidez máxima expresada en ácido oleico 2.30%, porción no saponificable 2% máx, índice de peróxido no mayor a 20 miliequivalentes de oxígeno/kg, jabón máx 0.005%m/m, hierro máx 1.5 mg/kg, cobre máx 0.1 mg/kg, plomo máx 0.1 mg/kg, arsénico máx 0.1 mg/kg, níquel máx 0.1 mg/kg; antioxidantes y sinérgicos: tocoferoles máx 0.03%, galato de propilo máx 0.01%, galato de octilo y galato de dodecilo (o sus mezclas) máx 0.01%, ácido tiopropiónico y sus ésteres máx 0.01%, butil hidroxianisol (BHA) máx 0.01%, butil hidroxitolueno (BTH) máx 0.02%, resina de guayaco máx 0.1%, ácido cítrico o ácido fosfórico máx 0.005%, palmitato y estearato de ascorbilo máx 0.02%. Características sensoriales: libre de olor, sabor y sustancias extrañas, color amarillo verdoso translúcido de consistencia líquido-oleosa, brillante, de apariencia viscosa. Presentación Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (1000ml), (900ml), (2000ml), (500 ml) + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
MAYONESA	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, adicionada o no de jugo de limón, sal, edulcorantes nutritivos, acidulantes, mostaza, condimentos y aditivos permitidos, excepto azafrán, cúrcuma y espesantes. Especificaciones fisico-químicas y 826 826 microbiológicas: Extracto etéreo (en peso) mín 67%, proteínas mín 1%, acidez total como ácido acético de 0.25 a 0.50%, pH de 3.4 a 4.0, índice de peróxido 20 mEq máx; aditivos permitidos: etilendiamintetracetato (EDTA) 75 ppm máx, oxietearina 0.125%, glutamato monosódico 0.2%, edulcorantes: sacarosa, dextrosa, jarabe de maíz, jarabe de glucosa o miel de abeja, mesofílicos aerobios máx 3000 UFC/ g, coliformes menos de 10 UFC/g, hongos máx 20 UFC/g, levaduras máx 50 UFC/g, salmonella en 25g negativa, E. Coli en 1g negativa, staphylococcus aureus en 1g negativa. Características sensoriales: Consistencia homogénea y cremosa, color blanco con ligeras notas amarillas característico, libre de grumos y materiales extraños; olor y sabor característico y sin rancidez. Presentación En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.
CREMA DE CACAHUATE	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, azúcar (no debe contener jarabe de alta fructuosa), aceite vegetal y aditivos que previenen la descomposición de alimentos debido a su exposición 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 separación de los mismos logrando la textura suave deseada y más segura para el consumo de menores. Presentación Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.
ALUBIA	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 está madura y seca, de forma generalmente reniforme y más o menos plana, su pericarpio es de color blanco perlado, de 1 cm a 2.5 cm de longitud y de 0.5 a 1.5 cm de grosor, dependiendo de la variedad, su hilio al igual que los cotiledones son blanco amarillentos. Existen variedades como: alubia grande, alubia chica, alubia mediana, carita y amanda. Para su comercialización el grano debe tener completas

	sus partes constitutivas y no exceder de una cuarta parte por daño mecánico. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 16%, impurezas máximo 3%, total de semilla dañada máximo 5%, total de semilla con defecto 15%, frijoles mezclados 10%, tiempo de cocción máximo de 3 horas para el 90% de la alubia. Presentación A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
GARBANZO	Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilonáceas y subfamilia vicieas, de forma redondeada, con dos 669 669 cotiledones de color amarillo ligeramente obscuro, de 1 cm de diámetro, su superficie es rugosa, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El de mejor calidad es la garbanza más grande y blanca. Debe tener una humedad máxima de 11%. Presentación Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
FRIJOL NEGRO	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 está madura y seca, de forma generalmente reniforme y más o menos plana, el pericarpio es liso, de color negro uniforme, opaco, brillante o semibrillante, su hilio es de color blanco, de 1 cm a 2 cm de longitud y de 0.5 cm a 1 cm de grosor, de acuerdo a la variedad en ocasiones la semilla es más redonda. Existe una gran variedad de éstos frijoles. Para su comercialización el grano debe tener completas sus partes constitutivas y no exceder de una cuarta parte por daño mecánico. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 16%, impurezas máximo 3%, total de semilla dañada 5% máximo, total de semilla con defecto 15%, frijoles mezclados 10%, tiempo de cocción máximo de 3 horas para el 90% del frijol. Presentación A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
HABA SECA	Leguminosa de la familia de las papilonadas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillo ligeramente pardo, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amarillo, de 1.5 cm a 2.5 cm de largo y de 1 cm a 2 cm de ancho. Presentación Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
LENTEJA	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 tamaños, clasificándose en grande o chica. Presentación Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
FRIJOL BAYO	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 está madura y seca, de forma generalmente reniforme y más o menos plana, de 1.5 cm a 2.0 cm de longitud y de 1 cm a 1.5 cm de grosor de acuerdo a la variedad, su pericarpio es liso y brillante de color beige y su hilio es blanco limitado por una delgada franja de color mostaza. Existe una gran variedad de éstos frijoles: Bayo blanco, bayo gordo, bayo jarocho, bayo mediano, bayo menudo, bayo mexicano, bayo rata, bayo zavaleta, bayo parraleño y bayo perlita, que podrán adquirirse de acuerdo a disponibilidad ya que la variedad genérica corresponde a frijol bayo. Para su comercialización el grano debe tener completas sus partes constitutivas y no exceder de una cuarta parte por daño mecánico. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 16%, impurezas máximo 3%, total de semilla dañada 5% máximo, total de semilla con defecto 15%, frijoles mezclados 10%, tiempo de cocción máximo de 3 horas para el 90% del frijol. Presentación A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
JITOMANTE PROCESADO EN PURE	Es el producto proveniente de jitomates de la especie Licopersicum esculentum Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarilla, pedúnculos, semillas y otros cuerpos duros y gruesos; el producto resultante es un concentrado que contiene no menos del 8%, hasta 24% de sólidos solubles naturales del jitomate; se permiten los aderezos: sal, cebollas, pimientos y apio (sin exceder del 10 % M/M del producto y aditivos alimentarios reguladores del pH (bicarbonato de sodio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). Después de ser envasado, se somete a una esterilización para asegurar su conservación. Deberá estar exento de microorganismos y parásitos que presenten riesgo para la salud. Características sensoriales: Color rojo, textura homogénea, sabor característico del

	concentrado de jitomate. Presentación En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.
LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	Es la leche entera de vaca sometida a un tratamiento térmico en una relación de tiempo y temperatura de acuerdo a la regulación vigente, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Presentación Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad vigentes.
CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO	Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen a la división de los Eumicetos, sólo los del orden Ascomicetos y sobre todos los del orden Basidiomicetos son comestibles; su consistencia es carnosa y firme, su pedúnculo es macizo y consistente sin ser hueco o esponjoso; éstos duran varios días y pueden secarse sin entrar en descomposición. Algunos son comibles pero otros son venenosos como las especies del género Amanita. Por lo anterior es muy necesario saberlos identificar, siendo conveniente el empleo de hongos cultivados. Los champiñones enlatados son conservas elaboradas con champiñones sanos, enteros o rebanados, limpios, escaldados y sumergidos en agua, azúcar, sal y conservadores. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: Para el producto envasado: sólidos solubles 3-4%, pH 5 a 6.5, cloruro de sodio de 1 a 2.5 %, masa drenada 60%; el producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor. Características sensoriales: color característico de su variedad, olor y sabor característico, libre de olores y sabores extraños, consistencia firme. Presentación Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado y reutilizable. Envasado: entero o rebanado en lata que cumpla la normatividad de etiquetado vigente.
CHICHARO PROCESADO ENVASADO	Los chícharos enlatados son conservas elaboradas a partir de los frutos frescos, sanos, enteros y limpios, sacados de la vaina aún no maduros (verdes). Se clasifican en dos tipos con un sólo grado de calidad: Tipo 1 (finos) y tipo 2 (gruesos). Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: cloruro de sodio máximo 2.0%, calcio de 0 a 2%, pH de 5.5 a 6.5, 12% máximo de sólidos solubles, 60% de masa drenada, no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras substancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: color verde característico de los chícharos envasados, libre de olores y sabores extraños, consistencia tierna y firme, libre de materias extrañas. Libre de contaminantes químicos que representan un riesgo para la salud, no se permite el uso de aditivos. Presentación en latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.
DULCE DE AMARANTO	Es el producto que se obtiene de la semilla del amaranto blanco la cual se remoja (aproximadamente por 12 horas), escurre y calienta hasta que revienta, se mezcla con jarabe espeso de piloncillo o miel hasta formar una pasta que se extiende sobre obleas de harina en cajas o charolas de madera, se deja secar y se raciona en forma circular o cuadrada; se puede decorar con pasas, nueces, coco rallado y semilla de calabaza o cacahuate. Presentación Individual, por pieza de 30 g. envuelto en papel celofán o bolsa de plástico.
LOMO DE CERDO. PIERNA DE CERDO EN TROZO 120 G.	El lomo es la parte comestible del cerdo situada en el tercio medio y posterior de la canal. Los cortes son de forma redondeada y larga; carece de tejido óseo, contiene poca grasa intramuscular. Debe venir limpio, eliminando la grasa superficial y el tejido conectivo, que generalmente corresponde a un 5 %. En lomos regulares su peso es de 6 a 9 kg. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración en su manejo y manipulación. Sus características sensoriales son: color rojo rosado, textura suave y jugosa, olor suave. Presentación 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 paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
	La pierna es la parte del pollo que se encuentra entre la parte inferior del muslo y superior de las

PIERNA O MUSLO DE POLLO	patas. El muslo es la parte del pollo que se encuentra en la parte inferior del cuerpo y la parte superior de la pierna. Deben ser enteros, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, más obscura que la pechuga por corresponder a los órganos más ejercitados por el animal, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a sus carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos u otras enfermedades, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Presentación Peso por pieza de 160 g ± 10 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 paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
PECHUGA DE POLLO	La pechuga es la musculatura pectoral del pollo, procedente de animales sanos y bien alimentados. Debe ser entera, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles. La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Presentación Fresco a granel entera o partida en dos en bandejas de plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	La pechuga es la musculatura pectoral del pollo sin hueso y sin piel, procedente de pollos de engorda (ave joven) de género y especie Gallus gallus, aptas para el consumo humano. Su carne es suave, jugosa, de 230 230 color blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico. Presentación Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
	Es el producto de carne de calidad suprema o selecta, procedente de animales jóvenes, obtenido de cualquiera de los cortes de la pierna de res ubicada en el cuarto trasero, que pueden ser: bola

BISTEC DE PIERNA DE RES	(músculos cuadriceps) o tapa del fémur, la cara, que es la parte interior de la pierna del animal (músculos semimembranosos), la contra, que es la parte exterior de la pierna y el cuete (músculo semitendinoso). Para la obtención del bistec de las caras, contras y tapas, se deben quitar las partes descoloridas de la carne que rodea el hueso pélvico y el área de los huesos de la cola y la grasa excesiva del cuete. Una vez efectuado esto la carne es magra, de color rojo cereza o rojo brillante, sin tejido conectivo, olor agradable. La forma de los bisteces indica la pieza de la cual procede: Los bistec de la cara se caracterizan por su apariencia de red, si se corta con movimiento de muñeca mejora su aspecto, usando el cuchillo bien afilado y no con movimiento de serrucho, que deja irregular el corte; es una pieza de forma ligeramente rectangular. Los bistec de contra son de una pieza de forma irregular tendente a cuadrada, para procesarla se le quita el músculo sobrepuesto que cubre hasta la región de la cadera, procurando dejar 1 cm de cubierta sobre la contra (es carne un poco reseca), no debe tener la membrana gruesa (lado plateado) de la contra ya que si se deja al cocinarse se endurece y se corta con dificultad en el plato. El bistec proveniente de la bola de la pierna, (que presenta una forma de "ballena") es redondeado, de carne suave y jugosa. Se pueden obtener de dos formas: cortando el centro de bola y las tapas sin quitar la grasa para realizar el corte en el sentido de los músculos y posteriormente eliminar la grasa intermuscular y superficial o bien separar cada músculo (las dos tapas y el centro) y después cortar cada uno. Presentación 258 258 Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
FALDA DE RES	Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, es el músculo recto abdominal, libre de hueso, que se obtiene del primer corte que se hace después de la separación del cuarto delantero y trasero 278 278 cuyo corte empieza en la región grasa de la ubre o de la región inguinal, hasta la punta de la decimotercera costilla para bajar perpendicularmente a la región ventral de la canal. La falda se considera una carne dura por su estructura fibrosa y bajo contenido de grasa. Su color es rojo cereza brillante con un mínimo de tejido conectivo. La carne debe estar libre de membrana, hueso, cartílago y grasa. Presentación Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
	Es el corte de carne fresca de res de calidad suprema o selecta, obtenido de la bola o tapa del fémur que se encuentra en el cuarto trasero del animal, en la pierna, entre la cara y la contra o en la parte opuesta del cuete, formado por un centro y dos tapas cortados en trozos, una vez limpio queda sin grasa superficial. Su color es rojo cereza Presentación Peso por ración ± 5 g Fresco a granel por kilogramo, en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado

PULPA DE RES EN TROZO	de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
PULPA DE RES MOLIDA	Producto obtenido de la carne fresca de bola de animales sanos, cortada y molida. No debe presentar olor, color o sabor anormal, zonas necróticas, quemaduras por refrigeración o congelación, ni signos de 287 287 deshidratación, su color debe ser rojo cereza; libre de materia extraña, exenta de contaminación por manejo poco higiénico, adulteración o falsificación. Presentación Peso por kilogramo Fresco a granel 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 de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
CHAMBARETE DE RES	Es el corte de carne de res magra y fresca de calidad suprema o selecta, que se obtiene de la pierna en el área inferior de la tibia y en el cuarto delantero (en el brazuelo), es una carne magra, dura y fibrosa cuando está cruda, por contener una gran cantidad de tendones, pero que cortados y cocinados adecuadamente mejoraran notablemente sus características y proporcionan una carne muy suave, fácilmente masticable; su color es rojo cereza. Presentación Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
CUETE DE PIERNA	Producto obtenido de la pierna de la res de calidad selecta o suprema, procesada, sin hueso pélvico, huesos de la cola y fémur, ubicado entre la cara y la contra de la pierna. Se separa totalmente de estas piezas o se deja una parte de la cara para cuadrar los cortes, sin grasa en la parte externa del cuete. Es una parte dura (de músculo semitendinoso), de color rojo cereza. Presentación Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
	Es el producto de la ovulación de la gallina, formado por: yema, clara o albúmina y cascarón. La yema es la porción central del huevo con una forma esferoide, color amarillo, textura viscosa coloidal, rodeada de la membrana vitelina. La albúmina tiene una porción densa y firme, formada por las capas: quelagiferosa y quelaza; otras dos capas de albúmina fluída y densa; seguida de otra capa de albúmina fluída. El cascarón tiene dos membranas interiores con un revestimiento protector llamado cutícula, es poroso, lo que permite que entren y salgan gases; al envejecer el huevo este espacio se agranda. El huevo fresco es aquel que presenta un olor y sabor característico, con un tiempo máximo de15 días después de la postura, con yema centrada y la cámara de aire apenas perceptible. El color del cascarón depende de la raza de la gallina, pero el

HUEVO	color de la yema depende en gran parte del alimento que se le ha dado. Los alimentos que contienen muchos carotenoides producen yemas de color amarillo más obscuro. Debe cumplir las siguientes especificaciones: Exento de materia extraña, pH de 6 a 8, Mesofílicos aerobios máx., 100,000 col/g; Salmonella en 25 g. Ausente; Coliformes totales máx., 50 UFC/g; Staphylococcus aureus < 10 UFC/g. Metales pesados y metaloides (límite máximo mg/kg): Pb 0.1, Hg 0.03, Cd 0.05. Residuos de medicamentos (límite máximo): Bacitracina 4.8 U.I/g, Clorotetraciclina 0.05 mg/kg, Dihidroestreptomicina 0.05 mg/kg, Eritromicina 0.03 mg/kg, Flubenzazole 0.4 mg/kg, Neomicina 0.2 mg/kg, Novobiocina 0.1 mg/kg, Histatina 4.3 mg/kg, Oleandomicina 0.1 mg/kg, Oxitetraciclina 0.2 mg/kg, Penicilinas 0.018 mg/kg, Polimixina B5 U.I./g, Estreptomicina 0.5 mg/kg, Tetraciclina 0.3 mg/kg, Plaguicidas (límite máximo mg/kg): aldridin dieldrina 0.1; clordan 0.02; clorfenvinfos 0.05; cumafos 0.05; diclorvos 0.05; dicuat 0.05; endrina 0.2; etión 0.2; fenclorfos 0.05, heptacloro 0.05; lindano 0.1; metidation 0.02; monocrotofos 0.02; demetón-s metilo 0.05; pirimifos 0.05; clorpirifos 0.05; pirimicarb 0.05; etiofencarb 0.02; propargita 0.1. Presentación 297 297 A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 50 – 55 g, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente materiales biodegradables, con separaciones individuales que los protegen, acomodadas dentro de una tara, que cada paquete no mayor a 5 kg. muestre etiqueta con: Nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en lugar fresco y libre de polvo, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
GUAYABA	Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5 cm de diámetro; tiene cáscara color verde, verde amarilla o amarillo claro, delgada y lisa; la pulpa es fuertemente aromática y agridulce, de consistencia firme y en el centro alberga numerosas semillas pequeñas duras que contienen tantas vitaminas como la pulpa. El grado de madurez se determina por el contenido de sólidos totales solubles (no menores de 7%) y la acidez titulable (no mayor de 1%) establecida por la SARH y SSA, están sujetas a la tolerancia. Las hojas de Psidium guajava contienen quercetina que es un principio antiespasmódico y probablemente antidiarreico. Presentación A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.
JICAMA	Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de diversos tamaños y peso, varía de 500 a 1000 g, la cubierta es fibrosa y de color beige, los tejidos interiores blancos, ligeramente transparentes, con fibrillas de hemicelulosa con alto contenido acuoso, es de olor fresco, sabor ligeramente dulce, textura firme y crujiente. Al madurar la raíz aumenta su concentración de almidón. Existen dos tipos: la jícama de agua y la jícama lechosa que dependen del grado de madurez. Presentación A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.
MANZANA STARKING	Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extremos, el fruto es carnoso, taxonómicamente es sincárpico del tipo de los pomos, de 10 cm de diámetro, su cáscara es lisa, brillante y delgada, de color verde, amarillo verdoso o rojo según la variedad del árbol; en el centro se ubica el corazón que encierra las semillas de color café separadas de las partes carnosas que provienen del receptáculo. Cuando la fruta está madura la pulpa es de color amarillo crema o amarillo verdoso, compacta pero jugosa, dulce, con olor fresco y característico. Los residuos tóxicos están sujetos a la tolerancia establecida por la SARH y la SSA. Presentación A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.
MELON CHINO	Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce y suave; la pulpa es carnosa y blanda, de color anaranjado o verde según la variedad, jugosa y sápida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto. Presentación A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.
NARANJA PARA JUGO	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 capas; una gruesa, de color anaranjado, cuando la fruta está madura posee glándulas que secretan sustancias esenciales de aroma peculiar y una capa

	interna de la cáscara (mesocarpio) que es blanca y blanda, rica en pectinas; el endocarpio está formado por gajos muy jugosos de color anaranjado, muy dulces y de sabor característico. Los residuos tóxicos serán establecidos a la tolerancia de la SARH y la SSA. Presentación 419 419 A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.
PERA MANTEQUILLA	El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con mayor contenido celulósico que otros pomos. La pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce aromático y con menos pectina que la manzana; el corazón es similar al de la manzana y sus semillas son pequeñas, cafés, semiplanas y duras. Presentación A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa
PAPAYA ROJA	Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide, cáscara que va del color verde al color amarillo para la papaya tipo cera y de verde a anaranjado para la papaya tipo "mamey", lisa y brillante. De acuerdo a la variedad el fruto puede pesar de 0.5 a 4 kg. La pulpa es amarilla o amarilla anaranjada, en ocasiones amarillo rosada, de sabor dulce, es además olorosa y muy sápida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA. Presentación A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable.
PLATANO TABASCO	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 que gradualmente adquiere motas café obscuro o negras que denotan distintos grados de madurez, su consistencia es blanda pero muy resistente, la pulpa es blanda, blanco amarillenta, rica en almidón y otros hidratos de carbono, el primero disminuye conforme los segundos aumentan según el grado de madurez, su aroma es dulce y suave, sus variedades se difieren por su tamaño, color y contenido de hidratos de carbono. Presentación A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared.
SANDIA	Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde obscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura. Las capas que le siguen son blancas con alto contenido de fibra dietaria, no celulósica, la pulpa es de color rojo, su aroma es suave, fresco y de gusto dulce. Presentación A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.
LIMON SIN SEMILLA	Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro; cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y suave, la pulpa está formada por gajos muy jugosos de gusto ácido. Presentación A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.
ACELGA	De la familia de las Quenopodáceas. Sus hojas son grandes, anchas y rugosas; de color verde obscuro y brillante, peciolo largo, grueso y acanalado de color blanco ligeramente verdoso, de 15 a 30 cm de largo. Presentación 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 secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso (sin rebasar los 15 Kg)
AGUACATE HASS	Cabe aclarar que aunque el aguacate es una fruta, se ubicó en este grupo por la forma de consumo en nuestra población que corresponde más a un vegetal. El fruto es una baya oval de 200 a 300 g de peso; dependiendo de la variedad la cáscara es lisa o áspera, lustrosa, en algunas variedades es blanda y comible por tener escasa celulosa, en otras, coriácea y algo leñosa, su color va de verde a semiobscuro, a veces negro con tonos purpurinos; la pulpa es de color verde, suave oleosa, de consistencia butirosa; su sabor es dulce, suave y peculiar. La semilla no es comestible, es grande y está cubierta de una delgada capa café de alto contenido celulósico poco adherida a la pulpa. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg)
AJO EN BULBO	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 su contenido de aceite esencial constituido por sulfuro de dialilo en un 60%. Se le atribuyen propiedades antibacterianas, diuréticas e hipotensoras, aun cuando se requieren cantidades elevadas de éste. Presentación A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.

APIO	Herbácea de las familias de las umbelíferas, crece en climas fríos a templados. Se utiliza tanto el tallo como las hojas. Se han logrado muchas variedades de apio, que pueden dividirse en dos grupos: apio de penca (uso común) y los de rábano que son raíces. El tallo es de color verde pálido, grueso, lampiño, asurcado y ramoso, compuesto por estructuras celulósicas y las hojas son largas y hendidas de color verde claro a verde oscuro. Se le atribuyen efectos como diurético ligero. Presentación A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable preferentemente, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento.
CAMOTE	Es una planta de la familia de las convolvuláceas de la que se consume la raíz que generalmente es de gran volumen, forma alargada u ovoide, cubierta de una membrana delgada, de color morado, amarilla o café. Su pulpa puede ser blanca, amarilla o morada. Presentación A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.
BETABEL	El betabel es una raíz correspondiente a una variedad de remolacha, su forma puede ser globosa o cónica, de 12 a 15 cm de diámetro, de color rojo morado y de consistencia firme, gusto dulce y olor tenue característico. Puede consumirse crudo o cocido, aunque esta última técnica destruye el ácido ascórbico. Presentación 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.
CALABACITA ITALIANA	Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y comible, de color verde obscuro al verde claro cremoso, jaspeado o no, liso, brillante; su tamaño se determina en la calabacita criolla en base a su diámetro ecuatorial ya que tiene forma semiesferoidal y va de 5 a 8 cm aproximadamente; en la calabacita italiana se basa en su diámetro polar (longitud) que va de 7 a 12 cm. El mesocarpio de ambas es carnoso y blando; el endocarpio es más jugoso. Las semillas son múltiples, aplanadas, blancas o blanco amarillentas y comibles. Presentación 453 453 A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.
CEBOLLA BLANCA	Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes y delgadas. Existen diversas variedades entre las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada. 458 458 Presentación 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 reutilizables.
CILANTRO	Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuneiformes. Las influorescencias están constituidas por dos, tres y hasta cinco ramos terminales coronados por flores blancas. Estas hojas son de color verde intenso. El linalol es el principal componente de su aceite esencial. Debe estar exento de contaminantes. Presentación A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada resiclable.
COLIFLOR FRESCA	Las flores de color blanco o amarillo claro forman inflorescencias racimosas mayores que en la col; se reúnen en masas compactas con cabezuelas blancas, carnosas y jugosas de cerca de 20 cm de diámetro y junto con los pedúnculos florales que se hipertrofian, son comestibles. Su madurez se determina por la compactación y coloración de la inflorescencia, así como por la abertura de las yemas. Presentación 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 reutilizable.
CHAYOTE SIN ESPINAS	Es una herbácea trepadora de la familia de las cucurbitáceas que crece en climas templados; de ella se emplea culinariamente el fruto carnoso que es de forma periforme, con un eje mayor de 14 a 16 cm y diámetro ecuatorial de 9 a 11 cm. El epicarpio de color verde amarillo está cubierto o no de abundantes espinas delgadas y pálidas de 1 cm de longitud, no muy rígidas que se ablandan parcialmente por la cocción. Su pulpa (mesocarpio) es verde claro; el endocarpio es más fibroso y está cubierto de estructuras parcialmente adheridas a la pulpa y que protegen a la semilla. La pepita es aplanada, lisa y feculenta. Presentación 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 reutilizables.

CHICHARO LIMPIO	Es una planta herbácea de la familia de las leguminosas; el fruto es una vaina verde en la que se encuentran alojadas de 6 a 12 semillas globosas, verdes, de consistencia firme y que constituyen la porción comestible. Tiene un desecho muy alto, por lo que también se puede adquirir como chícharo limpio, sin cáscara, verificando el costo-beneficio y que cubra con la calidad requerida. Presentación 464 464 A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack.
BROCOLI	Inflorescencias racimosas que se presentan reunidas en cabezuelas de color verde o violeta grisáceo característicos, carnosas, tiernas, de sabor agradable y olor penetrante. Tienen cerca de 10 cm de diámetro. Su madurez se determina por la compactación de la inflorescencia y la abertura de las yemas. En punto sazón la yema está cerrada y la inflorescencia está compacta. La presencia de residuos tóxicos está sujeta a las tolerancias establecidas por la SARH y la SSA, incluyendo residuos de plaguicidas, productos mejoradores de la apariencia y otros. El brócoli congelado es el producto que ha sido seleccionado fresco, limpio y sano de la planta del brécol, siendo clasificado, recolectado, lavado y escalfado suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor natural; es sometido a un proceso de congelación en equipo apropiado en zonas de temperatura de cristalización máxima, se pasa rápidamente hasta lograr la estabilización térmica a una temperatura de -18ºC. Presentación Fresco: A granel y congelado en paquete, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado. El brócoli congelado deberá venir en bolsas de plástico, selladas y conservadas en congelación a -18° C
EJOTE	Es el fruto verde de Phaseolus vulgaris que es una leguminosa con diversas variedades. Es una vaina colgante, recta y arqueada que se abre en 2 valvas unidas por fibrillas celulócicas (hilos), de 8 a 12 cm de largo por 1 cm de ancho, son de color verde y contienen de 5 a 7 semillas verdes, tienen forma, sabor y olor característico y una consistencia firme. Presentación 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 y reutilizable.
ELOTE	Es la mazorca tierna en un conjunto de semillas agrupadas como inflorescencias en espádice situadas en las axilas de las hojas de esta planta. Las mazorcas están cubiertas por hojas verdes largas (brácteas) que sólo permiten salir parcialmente a los estigmas (cabello de elote). Existen dos variedades: el blanco y el amarillo. Cuando se adquiere el producto, se comprará con brácteas (hojas que lo cubren), las cuales constituyen una protección natural. Presentación 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 y reutilizable.
ESPINACA FRESCA	Vegetal de hoja que presenta un color que va del verde claro al verde obscuro, vivaz, lisa y grande, de 25 a 40 cm de longitud, con filamentos donde se insertan los peciolos o tallos; raíz de color, olor y sabor típico. La espinaca congelada es a partir de partes frescas, limpias, sanas y comestibles de la hoja que reúna las características de la especie y que hayan sido clasificadas, lavadas, suficientemente blanqueadas para asegurar una estabilidad adecuada de color y de sabor durante los ciclos normales de comercialización. Presentación 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 secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg).
CHAMPIÑON FRESCO	Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen a la división de los Eumicetos, sólo los del orden Ascomicetos y sobre todos los del orden Basidiomicetos son comestibles; su consistencia es carnosa y firme, su pedúnculo es macizo y consistente sin ser hueco o esponjoso; éstos duran varios días y pueden secarse sin entrar en descomposición. Algunos son comibles pero otros son venenosos como las especies del género Amanita. Por lo anterior es muy necesario saberlos identificar, siendo conveniente el empleo de hongos cultivados. Los champiñones enlatados son conservas elaboradas con champiñones sanos, enteros o rebanados, limpios, escaldados y sumergidos en agua, azúcar, sal y conservadores. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: Para el producto envasado: sólidos solubles 3-4%, pH 5 a 6.5, cloruro de sodio de 1 a 2.5 %, masa drenada 60%; el producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor.

	Características sensoriales: color característico de su variedad, olor y sabor característico, libre de olores y sabores extraños, consistencia firme. Presentación Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado y reutilizable.
JITOMATE BOLA	Pertenece a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya generalmente redonda, a veces alargada, su tamaño varía entre 6 y 12 cm de diámetro, de color rojo intenso cuando está madura, la cáscara es delgada, translúcida, lisa y brillante; la pulpa es de alto contenido acuoso, carnosa, color rojo y sabor, olor y consistencia particulares. Todos estos atributos se deben a su composición; sus pigmentos están formados por licopeno y caroteno. Presentación 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 reciclable de tamaño adecuado al peso.
NOPAL	De la familia de las cactáceas. Es una planta que llega a tener hasta 5 metros de altura. El tallo es carnoso, ramificado y multiarticulado con tegumentos gruesos; cada artículo del tallo recibe el nombre de penca (cladodio) y tiene forma semejante al cuerpo de una raqueta. Los productos más tiernos son de 10 a 20 cm de largo por 10 a 12 cm de ancho, las hojas se reducen a espinas (gloquidios). Presentación 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 reutilizable.
PAPA BLANCA	Es una solanácea. Este tubérculo es una raíz de forma globosa, tamaño grande, pulpa blanca o amarilla, de composición feculenta. Tiene cáscara delgada de color que puede ir desde el amarillo pálido hasta el rojo magenta según la variedad; bajo la cáscara se encuentra una capa fibrovascular y una parte central con alto contenido de almidón. Existen dos variedades principales: blanca y amarilla, cuya composición y valor nutricional son similares. Presentación 511 511 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.
PEPINO	El fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su peso aproximado es de 80 g a 250 g. Su cáscara es verde obscura, lisa y brillante, resulta algo más dura y resistente que el la de la calabaza por cuya razón se monda. Es muy jugoso, de sabor ligeramente dulce y muy peculiar. Presentación 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 reutilizables.
PEREJIL	El aroma de esta planta herbácea; umbelífera, imparte un sabor ligeramente amargo, los principales componentes del aceite esencial son: el apiol, el glucósido apiína y el pineno. Por sus aceites esenciales se le atribuyen propiedades diuréticas, vasodilatadoras y antiespasmódicas. No debe tener contaminantes. Presentación A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.
PIMIENTO MORRON	El fruto del pimiento morrón ya maduro es hueco, de forma globosa, ligeramente adelgazado en uno de sus extremos y parcialmente lobulado cerca del peciolo, aproximadamente de 8 cm de largo por 6 ó 7 de ancho. En su diámetro mayor el epicarpio es liso, brillante, delgado y de color verde; amarillo o rojo cuando está maduro. En su interior el fruto alberga múltiples semillas pequeñas, aplanadas y circulares de color verde pálido o amarillo. Presentación 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, máximo 15 kg reutilizables.
PORO	Es una planta herbácea de la familia de las liliáceas. Posee un bulbo alargado, el tallo tiene de 60 a 80 cm, las hojas planas, largas, estrechas y enteras; flores en umbela con pétalos de color blanco rojizo. Las hojas se encuentran enrolladas una sobre otra y se consumen tanto hojas como bulbos. Presentación 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 reutilizables.
	El fruto es redondo, ligeramente achatado de 4 a 5 cm de diámetro ecuatorial, con el epicarpio liso, de color verde o verde amarillo, en cuya composición intervienen cuerpos celulósicos que le dan impermeabilidad y cierta resistencia de modo que las estructuras 528 528 interiores estén bien protegidas. Está cubierto por una túnica o cáscara que debe conservar para efectos de su venta, que corresponde al cáliz, delgada, fibrosa y áspera por su alto contenido celulósico, de

TOMATE VERDE	color verde claro o verde amarillo, con cierto tinte marrón. La pulpa es carnosa, verde amarilla y alberga numerosas semillas pequeñas aplanadas, redondas y parcialmente leñosas. Entre sus cualidades sensoriales destaca un sabor moderadamente ácido. Presentación 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 y reutilizable.
ZANAHORIA	Es la raíz de una planta herbácea de la familia de las umbelíferas, de color que va del amarillo al anaranjado, de forma cónica y alargada de 8 a 12 cm. Tiene gusto dulce y su sabor es tenue, pero característico. Presentación 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 y reutilizable.
CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA	Es la parte de la leche en la que se ha reunido la mayor cantidad de grasa (butírica) de la misma, a través de centrifugación o separación después del reposo. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas. Grasa de leche un mínimo de 30%, un mínimo de acidez de 0.5% expresada en ácido láctico y 7.5% de sólidos no grasos. No más de 50 000 UFC/ml de mesofílicos aerobios, sin microorganismos patógenos ni Escherichia Coli, estafilococos áureos 100 UFC/ml, coliformes no más de 100 UFC/ml. Características sensoriales: Color blanco a cremoso, olor y sabor agradables. Presentación Envase de plástico o polietileno con sello hermético, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.
YOGURT NATURAL DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA.	Es el producto lácteo obtenido de la mezcla de leche semidescremada con leche descremada en polvo, sometida a un proceso de pasteurización y coagulación por fermentación, mediante la inoculación con bacterias Lactobacillus bulgáricus y Streptococcus thermophillus. El producto final debe contener los microorganismos vivos señalados. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas : proteínas 3.6 % ; grasa mínimo 2.4%; debe contener acidez expresada en ácido láctico entre 0.8% y 1.8%; pH de 4.20 a 4.50; no tendrá conservadores, humedad 87%; sólidos no grasos de la leche 25.3 %; bacterias lácticas vivas mínimo 2 000 000 UFC / g; organismos coliformes máximo 10 UFC/g; hongos 10 UFC/g; levaduras máximo 10 UFC/g; Salmonella spp ; libre de cuerpos extraños y contaminantes químicos ; con viscosidad característica de 12 cm. máximo en 30 segundos; requiere refrigeración de 1° a 4°C. Sus características sensoriales son: Consistencia espesa y con cuerpo de batido con su viscosidad característica, color blanco uniforme, olor agradable y característico de la fermentación láctea, sabor ácido y agradable. Presentación En envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, 376 376 el etiquetado conforme a los criterios de calidad.
QUESO AÑEJO	Es el queso obtenido a partir de la coagulación de la leche entera de vaca, por medio de cuajo con adición de sal directamente a la pasta, pudiendo contener o no cloruro de calcio anhídrido en cantidad no mayor de 0.02 % de cultivo láctico. Debe cumplir con las siguientes especificaciones físicas - químicas y microbiológicas: proteínas mínimas 26%, grasa mínimas 27%, humedad máx. 34%; organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos; Características sensoriales: Consistencia dura, sabor y olor más fuertes que los quesos frescos. Presentación Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado legible conforme a los criterios de calidad vigente.
	Es el queso elaborado con leche entera pasteurizada de vaca y libre de alcalinizantes, coagulada por medio del cuajo y cultivo de bacterias lácticas. Se adiciona sal a la cuajada en salmuera o por frotación, cloruro de calcio en cantidad no mayor de 0.02% y colorante permitido. Pasta semiblanda, fundible, rebanable y compacta, madurada y prensada; forma cilíndrica con peso variable aproximado de 200 g a 10 kg con tiempo de maduración de 2 semanas. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 20%, grasa 24%, humedad máx. 50%, Organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria

QUESO MANCHEGO	monocytogenes negativo en 25 gramos; Características sensoriales: Textura semiblanda, ligeramente quebradiza, color amarillo crema, olor y sabor característicos agradables. Presentación Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.
QUESO CHIHUAHUA	Es el queso elaborado con leche entera de vaca pasteurizada, libre de alcalinizantes, coagulada por medio de cuajo y cultivo de bacterias lácticas. Adicionado de sal directamente en la pasta, cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02% y colorante; la pasta es semiblanda, con pequeñas aberturas mecánicas y ojos, fundible, rebanable y compacto, prensado y madurado un mes. Debe cumplir con las siguientes especificaciones físicas - químicas y microbiológicas: proteínas 22%, grasa 25%, humedad máx. 45%; organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Características sensoriales: Consistencia semiblanda, ligeramente quebradiza y homogénea, color amarillo crema característico, sabor suave, agradable y olor lácteo. Presentación Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.
QUESO OAXACA	Descripción General Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, por medio de cuajo natural o artificial y cultivos lácticos. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máximo 58%; organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g, Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos .Estar exentos de Escherichia coli, microorganismos patógenos, hongos y levaduras. Características sensoriales: Textura: elástica, fibrosa y homogénea, forma de redonda o esférica irregular, color blanco marfil o crema, olor: lácteo, sabor a leche suave y agradable. Es un queso fundible y cortable. Presentación 343 343 Paquete envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad legible.
QUESO PANELA	Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, es un queso fresco prensado o no, a partir de la coagulación de la leche por medio del cuajo; adicionado de sal por frotación de la superficie, con o sin cultivo láctico, cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02%, de forma cilíndrica, cuadrangular, rectangular o de canasta, con peso aproximado de 100 g a 3 kg. Suele llamarse queso fresco, blanco o del país; es puesto a su consumo antes de iniciada su maduración. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máx. 58%, organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella sppausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Características sensoriales: consistencia blanda, elástica y firme, color blanco, olor lácteo sin notas extrañas, sabor ligero, suave y agradable. Presentación Paquete envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad 339 339 legible.
TORTILLA DE MAIZ	Es el producto elaborado con harina de maíz nixtamalizado o con masa de maíz nixtamalizada, troquelado en forma circular, cocido y apilado. Puede ser empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 46.5 a 49.5 %, Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 50 UFC / g máximo, levaduras 50 UFC / g. máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura elástica, flexible y suave, color blanco a crema, variando hasta azul dependiendo del maíz, con aroma y sabor característicos. Presentación A granel por peso en kilogramos o empacada en bolsa de polietileno.
PAN BOLLO	Producto elaborado a partir de masa de harina de trigo, fermentado y horneado, de forma semiesférica, decorado con ajonjolí, rebanado por la mitad y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 29 a 33%, Cuenta total bacteriana 1000 UFC /g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g, coliformes 10 UFC / g máximo, E. Coli negativo. Características sensoriales: Textura suave y esponjosa, color corteza dorada

	uniforme, libre de manchas y vetas, miga blanca, aroma suave, ligeramente a fermentación, sabor agradable (a fermentación). Presentación Bolsa de polietileno impermeable biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
PAN MOLIDO	Producto de una mezcla de productos de panificación, secada por calor, molida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 5% máximo. Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura: polvo granular seco, color crema a café claro, dorado, libre de puntos negros, aroma y sabor característico a pan tostado. Presentación Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
PASTEL	Descripción General Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18% al 22%, cuenta total de bacterias 10 000 UFC /g máximo, hongos 50 UFC /g máximo, levaduras 50 UFC /g máximo, coliformes 20 UFC /g máximo, E coli negativo. Características sensoriales: textura suave y esponjosa, color dorado uniforme, color de la miga blanco a crema, aroma y sabor suave y agradable. Puede llevar cubierta con merengue, azúcar o de grasa como mantequilla. Puede ser de sabores y es opcional que lleve un relleno. Presentación A granel por peso en kilogramos, envuelto con tiras de cartón y papel, o en cajas de cartón para pastel.

AT-03. Requisitos técnicos que los licitantes deben cumplir:

Con fundamento en los Artículos 36 y 45 de la LAASSP, el licitante deberá cumplir con lo siguiente:

a) Para la presentación de su **Propuesta Técnica**, la cual deberá ser legible, los Licitantes deberán ajustarse a los requisitos y especificaciones previstas en el numeral **AT-02 Descripción, especificaciones, características y requisitos mínimos requeridos por partida,** de este anexo, así como cualquier modificación a las mismas, derivada de la(s) Junta(s) de Aclaración(es) en su caso, en la que deberán enunciar el(los) bien(es) y/o servicio(s) a ofertar en forma amplia y detallada, ,debidamente enunciar marca(s), modelo(s) y fabricante(s) del equipo(s), y/o número(s) de parte(s) y/o catálogo(s), en la que se puntualicen las características propias de su artículo, sobre todo cuando la especificación y/o requisito del artículo establece alguna opción, conceptos de mayor o menor o ubicación dentro de un rango, guardando congruencia con las características solicitadas obligatorias señaladas en este documento y sus anexos, pudiendo ofertar características que superen y comprendan las mínimas solicitadas, las cuales serán verificadas de manera detallada a través de los folletos, cátalos, fotografías y/o manuales que integren en su proposición y al momento de la Entrega-Recepción de los bienes, en las Unidades Médicas y/o Administrativas del Instituto, destino de los mismos.

   Para el caso en el que el(los) bien(es) ofertado(s) requiera de algún accesorio o consumible adicional a los nombrados en el numeral **AT-02 Descripción, especificaciones, características y requisitos mínimos requeridos de los bienes y/o servicios a contratar por partida**, y sea requerido para llevar a cabo su(s) función(es) u operación, éste deberá ser incluido en la descripción de su propuesta debidamente referenciado incluyendo marca(s), modelo(s) y/o número(s) de parte(s) y/o número de catálogo(s).

b) Para corroborar las especificaciones y requisitos de los bienes ofertados , se requiere que el licitante presente anexos técnicos, folletos, catálogos, fotografías, imágenes, instructivos y/o manuales del fabricante, los cuales deberán corresponder, con la(s) marca(s) y modelo(s) y/o número(s) de parte(s) y/o número de catálogo(s) y con la descripción técnica enunciada en el numeral **AT-02 Descripción, especificaciones, características y requisitos mínimos requeridos de los bienes y/o servicios a contratar por partida**, tal documentación deberá ser completa y, en caso de estar en idioma diferente al español deberá proporcionar la traducción simple al español, sin que altere, modifique o distorsione el contenido y/o alcance del documento traducido, en el entendido de que la traducción podrá contener únicamente las páginas, secciones y/o párrafos que soporten sus propuestas, identificando el capítulo y el número de página del documento del cual fue obtenida dicha información. **El no referenciar será causal de desechamiento**.

c) En caso de presentar imágenes y/o fotografías para corroborar las especificaciones y requisitos ofertados, se precisa que el licitante deberá evidenciar que existe la debida correspondencia entre la imagen y/o fotografía con el bien de la(s) marca(s) y modelo(s) ofertado(s). **El no referenciar será causal de desechamiento**.

AT-04. Pruebas, método de evaluación y resultado mínimo que debe obtenerse

El Instituto no requiere realizar pruebas para corroborar las especificaciones y características mínimas de los bienes solicitados, se requiere que el licitante presente anexos técnicos, folletos, catálogos, fotografías, instructivos y/o manuales del fabricante, los cuales deberán corresponder, con la marca, modelo y con la descripción técnica enunciadas por el licitante en su **Propuesta Técnica.** En caso de estar en idioma diferente al español deberá presentar la traducción simple al español, en el entendido de que la traducción podrá contener únicamente las páginas, secciones y/o párrafos que soporten sus proposiciones.

AT-05. Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Internacionales, Referencia o Especificación Técnica.

a) Normas solicitadas.

CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS 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 LOS ALIMENTOS.
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF".
		NOM-194-SSA1-2004	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA".
		NOM-194-SSA1-2004	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA".

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-2016	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-243-SSA1-2010	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y	NOM-243-SSA1-2010	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.

	PROCESADOS		
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A 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. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. ALIMENTOS SECOS.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA LA MADUREZ, MANEJO, CONSERVACIÓN EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO A. EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS), DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO DE ALIMENTOS
GRUPO 480–400 – 500-600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-247-SSA1-2008	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL	NMX-FF-038-SCFI-2016	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-2012	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.

Los licitantes deberán presentar en la propuesta técnica los documentos siguientes:

El licitante podrá presentar carta bajo protesta decir verdad en la que manifieste que cumple con todos y cada uno de los estudios y análisis solicitados según aplique para las partidas a ofertar.

- Aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante.

- Para el grupo carne en general, productos de embutidos, Alimentos no perecederos, pan y tortilla (productos a granel), se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (todas y cada una de las claves de los productos de cada grupo). **Para las partidas 1 y 3 Alimentos No Perecederos.-** Los resultados de análisis microbiológicos no aplican para estas partidas, solo se toma en cuenta el etiquetado de 5 productos que integren el anexo técnico**, partida 5 Pan y Tortilla**.-, se deberá presentar los resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 2 productos a granel. **Para las partidas 2 y 4.- Alimentos Perecederos**, excepto frutas y vegetales todos estos, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. De conformidad con el artículo 54 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, artículo 53 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaria de Salud en sus artículos 3o, articulo 13 y 15.

- Los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado por la EMA y/o COFEPRIS, al personal asignado para la: preparación, entrega y distribución en las G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, Guarderías IMSS del Régimen Ordinario, mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas y cada 6 meses, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

- Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra **totalmente sano**, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:

  "Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, 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. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido" y presente análisis de clínicos certificado por la EMA y/o COFEPRIS.

  Así mismo deberá entregar trimestralmente análisis clínicos del personal, en el que el personal deberá estar totalmente sano certificado por la EMA y/o COFEPRIS.

- Para todos los grupos, los licitantes deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, superficies inertes (tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios) y equipo de transporte, dichos análisis, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA y/o COFEPRIS, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA y/o COFEPRIS.

- Presentar la Inspección Sanitaria de las instalaciones, equipo de transporte, equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración del Licitante, realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, deberá ser realizada dentro de los diez últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA y/o COFEPRIS, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA y/o COFEPRIS.

- Certificado vigente en el que se especifique su Sistema de Gestión de Calidad y que demuestre que cuenta con mecanismos de control para cada proceso donde garantice que va a proporcionar el suministro de acuerdo a los requisitos solicitados; dicho sistema deberá estar estructurado de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMSNC-2015 o bien su norma equivalente ISO-9001:2015, ésta deberá ser acorde con el Capítulo VI intitulado "De los Organismos Nacionales de Normalización" de la Ley Federal de Metrología y Normalización y cuyo alcance sea por lo menos, Compra, Almacenamiento, Empaque y Entrega de Productos Alimenticios a Instituciones Públicas y Privadas. Además deberá presentar carta de

autenticidad debidamente notariada, expedida por la casa certificadora que incluya datos del contacto de esta casa con el fin de corroborar que fue expedida por un organismo certificador, esta deberá indicar que este organismo ha sido acreditado conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y en la que establezca que la empresa licitante cuenta con el sistema de gestión de calidad que ampara el proceso del servicio requerido por dependencia y/o carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que cuenta con la gestión de calidad y mecanismos de control para cada proceso.

La Orden de Compra y/o Solicitud a Proveedor, según corresponda para la entrega y distribución de los bienes serán entregadas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales a la entrega del bien por parte de la Unidad Médica que solicita.

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA

Dirección de Prestaciones Médicas

Unidad de Atención medica
P.L.A.C.A.

Orden de compra del ___ ___ ___ al ____ ___ _____
Día mes año día mes año

Número de la Unidad Médica

ABARROTES

Clave	C.B.A	Día de la semana	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado Domingo	Lunes	Semana
		Día de surtido							
		Fecha de la minuta							
		Minuta							

Entregó Nombre y Firma Resp A. Víveres	Recibió Nombre y Firma RTE. Proveedor	Nombre y Giro de la Empresa
Hora	Vo.Bo. Jefe de Depto. De Nutrición	Domicilio
Recibe Mercancía		Reg. Fed. Causantes

Las G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, Guarderías IMSS del Régimen Ordinario, entregarán al proveedor por una sola ocasión la Orden de Compra y/o Solicitud a Proveedor, según corresponda en original y copia mecanizada.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna y la calidad de los bienes, por parte del encargado de la recepción de los mismos durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el **Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética** o el responsable del servicio o Administrador de la G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, Guarderías IMSS del Régimen Ordinario.

Tarjeta de evaluación de proveedores de víveres nd-30

Unidad 1			Fecha: _____/_____/_____ DD MM AAAA
Proveedor 2			
3		No. de remisión 4	Importe 5
		Hora de recepción en el área. 6	
		Alimentos solicitados 7	
		Alimentos recibidos 8	
		Alimentos devueltos por mala calidad 10	
		Omisiones de alimentos 9	
		Fecha y hora de reposición 11	
		Encargada Almacén de Víveres 12	
		Proveedor 13	
			2660-009-045

INSTRUCTIVO DE LLENADO		
No.	**DATOS**	**ANOTAR**
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Proveedor	Anotar nombre del proveedor que se va a evaluar.
3	Recuadro	Se checara el horario en los relojes checadores de la unidad por el proveedor.
4	No. de remisión	Anotar el número de facturas que entrega el proveedor.
5	Importe	Anotar el importe total de las facturas recibidas.
6	Hora de recepción en el área	La Nutricionista dietista y/o auxiliar almacenista anotara la hora en la que se presenta el proveedor, verificando la hora de checada y no excederá más de 10 minutos.
7	Alimentos solicitados	Anotara el número de alimentos solicitados para ese día.
8	Alimentos recibidos	Anotara el número de alimentos recibidos.

9	Omisiones de alimentos	Anotara los alimentos que no fueron entregados.
10	Alimentos devueltos por mala calidad	Anotara los alimentos que se regresaron por no cumplir con las características bromatológicas requeridas.
11	Fecha y hora de reposición	Anotara la fecha y hora de reposición de los alimentos no recibidos o devueltos por mala calidad.
12	Encargada del almacén de víveres	Anotara el nombre, firma y matricula de la persona que realiza el reporte.
13	Proveedor	Anotara nombre y firma del proveedor.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Informe de problemática del proveedor nd-19

Unidad 1	Fecha: _____/_____/_____ DD MM AAAA
Nombre proveedor 2	Numero de proveedor 3
Grupo de alimento 4	
	Hoja 1

Fecha	No de Nota de Remisión	Omisiones o devoluciones por mala calidad	Reposición fuera de horario	Total del monto de la remisión
5	6	7	8	9

Fecha	Prestación 10		
5	**Vehículos**	**Personal**	**Cajas o envases**

2660-009-036

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Fecha	Oportunidad en la entrega de facturas	Remisiones y facturas mal elaboradas	Observaciones
5	11	12	1

Elaboro Nutricionista Dietista Nombre y firma	Vo.Bo. Jefe Depto. Nutrición y Dietética Nombre y firma

2660-009-036

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

"Informe de problemática del proveedor nd-19"
2660-009-037

INSTRUCTIVO DE LLENADO

NO.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad
2	Nombre proveedor y contrato	Anotar el nombre del proveedor que presenta la problemática y numero de contrato de la licitación
3	Número de proveedor	Anotar número de proveedor asignado por abastecimientos Que especifica el contrato de licitación pública.

4	Grupo de alimento	Anotar el nombre del grupo con problema
5	Fecha	Anotar día, mes y año del día que se tuvo problema
6	Número. de nota de remisión	Anotar el número de remisión correspondiente a la problemática detectada.
7	Omisiones Devoluciones por mala calidad	Anotar el número de veces que el proveedor incurrió en esta anomalía durante el período, en cada renglón registre un alimento y cantidad.
8	Reposiciones fuera de horario	Anotar el número de veces que el proveedor incurrió en esta anomalía durante el período, en cada renglón registre un alimento y cantidad.
9	Total del monto de la remisión	Anotar el costo en moneda mexicana del alimento como indica la nota de remisión de la omisión
10	Presentación	Registrar los datos sobre la presentación de los vehículos, personal y cajas o envases, anotar los datos relevantes de interés.
11	Oportunidad en la entrega de facturas	Anotar la fecha de recepción de los documentos durante el periodo comprendido
12	Remisiones y facturas mal Elaboradas	Anotar el grupo de alimentos que presenta errores en el requisitado de remisiones y facturas
13	observaciones	Registrar los comentarios generales representativos del proceso de recepción de víveres que afectan a operación del servicio y que presenta el proveedor

Clave: 2660-003-0012

(TÉRMINOS Y CONDICIONES)

TC-01 Tipo de contratación y vigencia

a) Tipo de contratación

Contrato abierto de conformidad con el artículo **68 fracción I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y **130** de Reglamento, y el gasto se llevara a cabo de acuerdo con el presupuesto mínimo y presupuesto máximo que se estipula en el "Requerimiento" de cada partida el cual forma parte de la presente convocatoria.

b) **Vigencia:** Será a partir del día hábil siguiente a la emisión del fallo y hasta **31 de diciembre de 2026.**

TC-02 Forma de adjudicación

Para el presente procedimiento la convocante realizará la asignación de los bienes considerando que contrataremos por cada una de las partidas, a continuación se describen las mismas:

Partidas	Descripción
1	**Alimentos No Perecederos G-0001 Acapulco**
2	**Alimentos Perecederos G-0001 Acapulco**
3	**Alimentos No Perecederos G-0001 Zihuatanejo**
4	**Alimentos Perecederos G-0001 Zihuatanejo**
5	**Pan y Tortilla G-0001 Zihuatanejo**

TC-03 Agrupación de bienes y/o servicios

Para el presente procedimiento de contratación se considerara por partidas.

TC-04 Mecanismo de evaluación de Evaluación

Con fundamento en el artículo 47, segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público, y 99 de su reglamento, el criterio de evaluación que será aplicado para el procedimiento de contratación del **"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"**, será BINARIO, debido a que son bienes estandarizados (por kilo) y la calidad se validará con la presentación de las constancias sanitarias requeridas en el anexo técnico, no se requiere vincular las condiciones que deberán cumplir los proveedores con las características y especificaciones de los bienes a contratar.

La evaluación binaria señalada en la LAASSP, es un método que se realiza para determinar si la oferta del bien cumple con los requisitos solicitados por el área contratante.

Al realizar la investigación de mercado se demostró que si existe proveeduría para el presente requerimiento.

El proveedor tiene la capacidad para surtir el requerimiento y cumplir con el abastecimiento necesario que requieren las Guarderías Ordinarias G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo.

La elección de la evaluación binaria para esta contratación de manera cuantitativa, contempla que el proveedor cumpla con todos los bienes solicitados (alimentos perecederos, alimentos no perecederos, pan y tortilla) así como contar con la cantidad suficiente para cumplir con la demanda requerida para las Guarderías Ordinarias G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo y cualitativamente los servidores públicos designados por la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales analizarán y verificarán a detalle que se cumplan con los requisitos y documentos que se presenten.

TC-05 Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones.

LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

Número de partida	No Perecederos
1,3 y 5	• Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
	• Carta de respaldo membretada del establecimiento o fabricante de los productos de donde procedan o se elaboran, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación.
	Perecederos
2 y 4	• Última acta de la visita de verificación realizada 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, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal **(TIF)** en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo esta enunciativa mas no limitativa).
	• Carta de respaldo membretada del establecimiento o fabricante de los productos de donde procedan o se elaboran, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación.

TC-06 Folletos, catálogos, fotografías, Manuales

En el grupo en el que participe deberá presentar anexos técnicos, folletos, catálogos y/o fotografías, instructivos o manuales del fabricante (este último en caso de aplicar). Lo anterior con la finalidad de llevar a cabo la evaluación técnica, de tal forma que permita corroborar las especificaciones, características y la calidad de los bienes, estos se deberán presentar en idioma español para cada partida en que participe y estar plenamente identificados señalando en su caso marca, modelo y/o número de parte de que se trate del bien(es) y/o servicio de que se trate, mismos que deberán coincidir con los de su propuesta Técnica y Económica.

TC-07 Muestras y método de prueba e institución pública o privada que lo realizara.

No se solicitan muestras para el presente procedimiento de contracción.

TC-08 Visitas a instalaciones

a) Visita a las Instalaciones Institucionales

No aplica

b) Visita a las Instalaciones de los Licitantes

No aplica

TC-09 Condiciones, plazo, horario y lugar de entrega

9.1 Condiciones de entrega

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, a partir del inicio de la vigencia del contrato y cada vez que se contrate nuevo personal una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica.

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos integrados en el sistema de abasto institucional, en el catálogo de víveres, la que puede solicitar en la coordinación de Abastecimiento, o bien se puede consultar en la página www.imss.gob.mx/profesionales-salud/cuadros-basicos/alimentos en la sección de *CUADROS BÁSICOS DE ALIMENTOS (COMPLETO)*.

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:

- Marca Comercial
- Nombre Genérico y Específico
- Fecha de Fabricación y Caducidad
- Nombre o Razón Social del Fabricante
- Nombre o Razón Social del Proveedor
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso Neto

Los víveres se solicitarán al proveedor mediante el formato de Orden de Compra y/o Solicitud extraordinaria de alimentos n-15 al Proveedor, según corresponda, serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos y día de entrega.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, conforme a los horarios establecidos y conforme a lo señalado en la Orden de Compra y/o Solicitud a Proveedor, según corresponda.

La orden de compra se entregará directamente al proveedor en el área de Nutrición de las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, el plazo de entrega será a partir del día hábil siguiente a la emisión del fallo y hasta **31 de diciembre de 2026**.

Para las partidas 2 y 4 el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada.

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

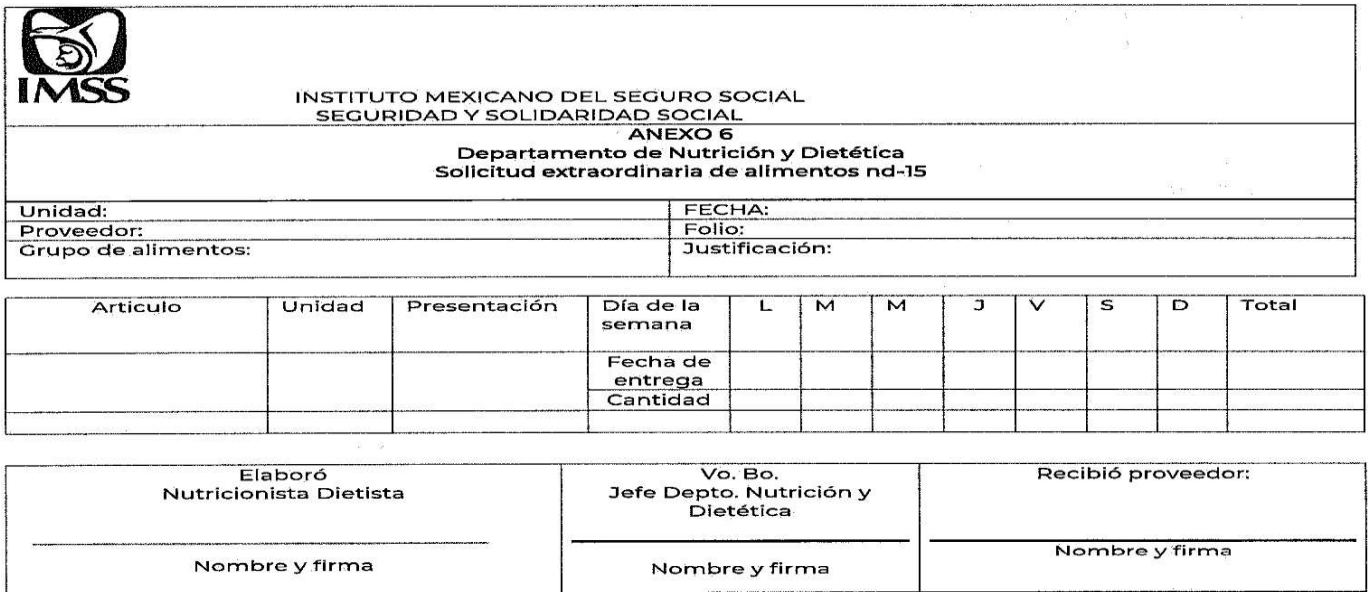
Entre las marcas ofertadas no se aceptarán marcas propias y/o de baja calidad o dudosa procedencia.

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 productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados).

EJEMPLO: DE ORDEN DE COMPRA

Dirección de Prestaciones Médicas Unidad de Atención medica P.L.A.C.A.									
Orden de compra del ___ __ ____ al ____ ___ ____ Día mes año día mes año									
Número de la Unidad Médica									
ABARROTES									
Clave	C.B.A	Día de la semana	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado Domingo	Lunes	Semana
		Día de surtido							
		Fecha de la minuta							
		Minuta							
Entregó Nombre y Firma Resp A. Víveres			Recibió Nombre y Firma RTE. Proveedor			Nombre y Giro de la Empresa			
Hora			Vo.Bo. Jefe de Depto. De Nutrición			Domicilio			
Recibe Mercancía						Reg. Fed. Causantes			

EJEMPLO DE SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS nd-15



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 6
Departamento de Nutrición y Dietética
Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15

Unidad:	FECHA:
Proveedor:	Folio:
Grupo de alimentos:	Justificación:

Articulo	Unidad	Presentación	Día de la semana	L	M	M	J	V	S	D	Total
			Fecha de entrega								
			Cantidad								

Elaboró Nutricionista Dietista	Vo. Bo. Jefe Depto. Nutrición y Dietética	Recibió proveedor:
Nombre y firma	Nombre y firma	Nombre y firma

Las guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, podrán hacer uso del formato "Solicitud extraordinaria de alimentos, nd15", para solicitar con 24 horas de anticipación los víveres que se consideren en el formato, las veces que sea necesario.

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento de los bienes, 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 y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet. Además, se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

El licitante adjudicado y/o proveedor está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los víveres a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado y/o proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los víveres.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento de este.

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

Partidas	• Descripción	• Periodo Máximo de Caducidad
1 y 3 Alimentos No Perecederos	• Abarrotes • Pastas cortas • Pastas largas • Canela • Sal • Aceites • Semillas de leguminosas • Leguminosas industrializadas • Vegetales secos • Leche Entera Tetra Pak	Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas

2 y 4 **Alimentos Perecederos**	• Carnes, Derivados y Huevo • Carne de cerdo • Carne de pollo • Carne de res • Huevo • Frutas y Vegetales • Frutas en estado natural • Vegetales en estado natural • Quesos	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas, debido a que se reciben un día previo al consumo, no se acepta caducidad mayor a 1 día. En huevo 1 semana Se evalúan las características fisicoquímicas de recepción. 1 semana
5 **Pan y Tortilla**	• Pan Industrializado y Tortilla de Harina • Pan Fresco y Pastel Tortilla Maíz	Pan industrializado 7 días Tortillas de harina 8 días Según características fisicoquímicas Según características fisicoquímicas

CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS:

CANJE

El Instituto a través de la guardería afectada, bajo autorización del jefe del Área de Nutrición, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la (s) marca (s) ofertada (s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas.

El horario de canje será de las 7:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del proveedor, previa notificación del IMSS.

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 la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

RECHAZO DE BIENES

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

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
- No cumplan con el lineamiento de “Características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección”.
- No sean de las marcas reconocidas y ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.
- No se encuentren incluidos en la orden de compra y/o Solicitud a Proveedor, según corresponda.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 horas.

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, de acuerdo al horario que establezca cada ÓOAD, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo correrán por cuenta del proveedor, previa notificación del IMSS.

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

EJEMPLO DE FORMATO DE CANJE Y/O RESPOSICION DE ALIMENTOS

IMSS

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 10
Departamento de Nutrición y Dietética
Formato para canje y/o reposición de alimentos

Unidad:	FECHA:
Proveedor:	Folio:
Grupo de alimentos:	Orden de compra: ( )
Minuta:	Solicitud Extraordinaria ( )

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad solicitada.	Cantidad devuelta	Motivo de la devolución	Fecha de canje o reposición

Elaboró Nutricionista Dietista	Vo. Bo. Jefe Depto. Nutrición y Dietética	Recibió proveedor:
Nombre y firma	Nombre y firma	Nombre y firma

2660-009-163

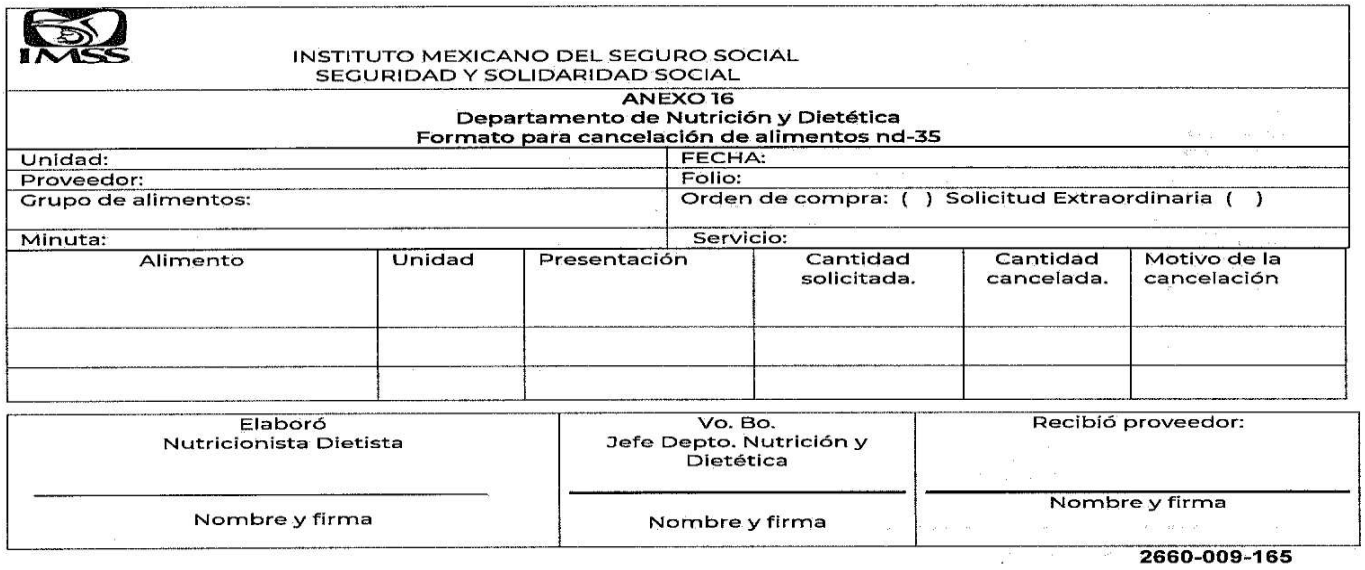
VERIFICACIÓN DE CALIDAD

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme a lo siguiente:

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje, devolución o rechazo.

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos quedarán a cargo del proveedor.

El instituto tiene la facultad de realizar una cancelación de víveres, cuando aplicando la normatividad, criterios de calidad y por sus necesidades convenga, notificando 24 horas de anticipación al proveedor por escrito, mediante el siguiente formato nd-35.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 16
Departamento de Nutrición y Dietética
Formato para cancelación de alimentos nd-35

Unidad:	FECHA:
Proveedor:	Folio:
Grupo de alimentos:	Orden de compra: ( ) Solicitud Extraordinaria ( )
Minuta:	Servicio:

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad solicitada.	Cantidad cancelada.	Motivo de la cancelación

Elaboró	Vo. Bo.	Recibió proveedor:
Nutricionista Dietista	Jefe Depto. Nutrición y Dietética	
Nombre y firma	Nombre y firma	Nombre y firma

2660-009-165

Los Lineamientos para la selección y recepción de los alimentos, deben de cumplir con las siguientes características:

Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida. Cajas y/o casilleros sucios o mojados.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado
	Olor	Característico fresco	Mal olor

2660-013-002

Características físicas de los alimentos para su entrega ,recepción o selección de los bienes

BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR

Quesos fresco Quesos madurados	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4º c	A más de 4º c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café obscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4ºC congelados mínimo a-18°C.	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación.

Características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega ,recepción o selección de los bienes

BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de platico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC Congelados: mínimo a 18ºC sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación

Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes

PRODUCTO	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Pan y tortilla	Pan bollo, pan molido pastel y tortillas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Envases limpios en buen estado.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores. Que presenten mohos y coloración no propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.

Características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega, recepción o selección de los bienes
Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, que correspondan del año 2019 a la fecha actual.

Características de vehículos de acuerdo con la partida de víveres

Partidas	• Descripción	• Número y características de los Vehículos
1 y 3 Alimentos No Perecederos	• Abarrotes • Pastas cortas • Pastas largas • Canela • Sal • Aceites • Grasas • Semillas de leguminosas • Leguminosas industrializadas • Vegetales industrializados • Vegetales secos	2 Vehículos cerrados, con caja exclusiva para transportes de alimentos, paredes y techos de su interior de material liso sin grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, protegidas las cajas con tapas que faciliten la ventilación del producto en buen estado de higiene.
2 y 4 Alimentos Perecederos	• Carnes, Derivados y Huevo • Carne de cerdo • Carne de pollo • Carne de res • Huevo • Quesos • Lácteos	2 Vehículos frigoríficos que contengan una caja con fuente de frio que mantengan la temperatura interior entre 12° y -20° adaptado con un termómetro para verificar la temperatura.
	• Frutas y Vegetales • Frutas en estado natural • Vegetales en estado natural	2 vehículos cerrados en buen estado de higiene.
5 Pan y Tortilla	• Pan Molido y Pan Bollo/Bolillo integral	1 vehículo cerrado en buen estado de higiene.
	• Pastel	1 vehículo cerrado en buen estado de higiene (termo).
	• Tortilla Maíz	1 vehículo y/o moto con empaque cerrado (termo).

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en las G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas y alimentos para los menores usuarios que se encuentran adscritos en G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, (Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, **Clave: 2660-003-013).**

9.2 Plazo de entrega

Será a partir del día hábil siguiente a la emisión del fallo y hasta **31 de diciembre de 2026**, cumpliendo el periodo que se estipula en el "calendario de entrega y distribución de víveres, plasmado en este mismo apartado en el numeral 9.3 "Horario y lugar de entrega".

9.3 Horario y lugar de entrega

La conformación de las Zonas Geográficas y en su caso, Direcciones de las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo del régimen ordinario que se indican:

LOCALIDADES Y DOMICILIOS
G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo
REGIMEN ORDINARIO

LOCALIDAD ACAPULCO	
UNIDAD USUARIA	DIRECCION
G-0001 Guardería Ordinaria Acapulco	AV. CONSTITUYENTES NO. 24, COLONIA ALTA PROGRESO, LOCALIDAD ACAPULCO, MUNICIPIO DE ACAPUCO DE JUAREZ GUERRERO C.P. 39610

LOCALIDAD ZIHUATANEJO	
UNIDAD USUARIA	DIRECCION
G-0001 Guardería Ordinaria Zihuatanejo	LOTE 11, MANZANA 1, SUPERMANZANA XXVI, ZIHUATANEJO, GRO. GUERRERO C.P. 40890

Los víveres deberán ser entregados y distribuidos en las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, conforme a los horarios establecidos y conforme a lo señalado en los formatos Orden de Compra y/o Solicitud a Proveedor, según corresponda.

"Calendario de entrega y distribución de víveres"

GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS GUARDERIAS
Abarrotes y huevo.	Diario, semanal o quincenal de 7:00 A 10:00 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Carnes	Diario según la capacidad de almacenamiento de la unidad para consumo del día siguiente de 7:00 A 10:00 horas y de conformidad con el área receptora.
Frutas, verduras	Diario o cada tercer día de 7:00 a 10:00 horas según capacidad de almacenaje y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Lácteos Líquidos	Diario, de 7:00 a 10:00 horas si es pasteurizada o cada 8 días si es tetrabrick, o 15 días según capacidad de almacenaje y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Quesos	Diario o cada tercer día, de 7:00 a 10:00 horas y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.

Pan y Tortilla	Diario: Desayuno de 7:00 a 7:30 horas Comida de 11:0 a 12:00 horas Cena de 15:30 a 16:30 horas Este horario puede variar de conformidad a las necesidades de la Guardería.
2660-013-001	

TC-10 Penas convencionales y deductivas

Con el propósito de garantizar el cabal cumplimiento a las obligaciones establecidas en los contratos que se deriven del presente procedimiento de contratación de conformidad con lo establecido a los artículos 66, fracción XIX, 75 y 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 130 fracción V, 131 segundo párrafo, 141, 142, 143 y 146 de su Reglamento, se aplicaran las sanciones descritas a continuación o en su caso, se llevará a cabo la cancelación de partidas o rescisión administrativa de contrato.

La pena convencional aplicable a "el proveedor", por cada día de atraso, será calculada sobre el valor del bien no entregado en tiempo y hasta la recepción del mismo a entera satisfacción de "el instituto" sin considerar el impuesto al valor agregado, en cada uno de los supuestos siguientes:

Deducción. Es el descuento para aplicar considerando, ya sea un monto económico específico, o un porcentaje de descuento sobre factura, nivel por incumplir la calidad del servicio establecido, el cual deberá ser acorde al grado en que el incumplimiento afecta la prestación del servicio.

Límites de incumplimiento: Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento. Para autorizar el pago de los bienes previamente **"EL PROVEEDOR**" tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en estas condiciones, el administrador del contrato será el responsable de verificar que se cumplía esta obligación, de la aplicación de las penas convencionales y comunicar los incumplimientos.

a) Penas convencionales

El Instituto aplicará una pena convencional por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes por el equivalente al 1%, diario sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el I.V.A., en cada uno de los supuestos siguientes:

a) Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes, se aplicará el equivalente al 0.357% (cero puntos trescientos cincuenta y siete por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 2.5% (dos puntos cinco por ciento) diario sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 13.30 horas.

b) Cuando transcurrido el horario estipulado de entrega, no se hubiera cumplido con la reposición de los bienes en mal estado de acuerdo a las características solicitadas o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los mismos, se aplicará el 1% (uno por ciento) diario, sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, que es del 1% (uno por ciento) aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida/clave/partida.

La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

El Administrador del Contrato será el responsable de calcular y aplicar las penas convencionales, previstas en los contratos o pedidos, así como de notificarlas al Proveedor para que éste realice el pago correspondiente.

La pena convencional se calculará por el Administrador del Contrato, por cada día de atraso por la falta de inicio en la prestación del servicio de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido para el correspondiente procedimiento de contratación

La pena convencional se calculará de acuerdo a los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:
Pca = %d x nda x vspa.
Dónde:

%d=porcentaje determinado en las bases de convocatoria, contrato o pedido por cada día de atraso en la entrega de bienes.
Pca = pena convencional aplicable.
nda = número de días de atraso.
vspa = valor de los servicios prestados con atraso, sin IVA.

Las penas convencionales deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida, la pena no puede ser aplicada a la totalidad del monto contratado.
En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, sí no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales aplicadas en términos de lo dispuesto en el contrato, así como su registro y validación en el Sistema FINAT.

Una vez alcanzado el límite señalado para la(s) pena(s) convencional(es), se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato, siendo proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir al propio proveedor.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 142 del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

Las penas convencionales por no entregar los bienes como lo dicta el cuadro básico de alimentos refiriéndose a la forma de presentación y calidad.

Las penas establecidas en la presente clausulan se aplicaran en los mismos porcentajes y procedimientos, en los casos de que el proveedor incumpla en alguna de las obligaciones contraídas en el presente instrumento contractual, conforme a los anexos que dé el mismo se deriven que no cumplan con el cuadro básico.

b) Deducciones:

De conformidad con el artículo 76 de LAASSP, “el instituto”, podrá aplicar deducciones al pago del servicio con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera ocurrir “el proveedor” respecto de los conceptos que integrarán el contrato, las cuales no excederán del monto de la garantía de cumplimiento establecida en el mismo.

Dichas deducciones serán determinadas en función de los servicios otorgados con deficiencia en la calidad del servicio, oportunidad y deberán ser calculados de acuerdo a lo establecido en los artículos 76 de LAASSP, 143 de su reglamento y 4.3.3 del manual administrativo de aplicación general en materia a 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

En el caso de las deductivas, por cumplimiento total, parcial o deficiente equipamiento para el transporte de víveres a cargo del proveedor, así como empaques de los Alimentos no adecuados para su distribución se aplicará la deducción por prestación deficiente del servicio tomando en consideración preferentemente los siguientes elementos:

Concepto u obligación: Éste será considerado de los Términos y Condiciones previstos en el contrato.

Nivel de servicio: Es la manera prevista en el contrato o pedido en la cual se requiere sea prestado el servicio, en tiempo y forma.

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:

- Marca Comercial
- Nombre Genérico y Específico
- Fecha de Fabricación y Caducidad
- Nombre o Razón Social del Fabricante
- Nombre o Razón Social del Proveedor
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso Neto

Criterios de penas deductivas.

Concepto	Niveles de servicio	Unidad de Medida	Deducción	Límite de incumplimiento	Responsable de reportar el incumplimiento
1.- ENTREGAR A CADA UNIDAD UNA RELACIÓN DEL PERSONAL QUE TENDRÁ ACCESO A LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO, QUE CONTENGA NOMBRE COMPLETO Y CARGO, CONJUNTAMENTE CON LA COPIA SIMPLE DE LOS GAFETES QUE LOS IDENTIFICA.	Al inicio del ejercicio y cada vez que cambie de personal.	Por cada día natural que exceda el nivel de servicio.	1% diario sobre el valor del precio unitario de la suma de las órdenes de compra programadas al inicio del ejercicio y hasta el cumplimiento de la entrega de la relación del personal.	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato
2.- 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 PRODUCTOS CÁRNICOS, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS DEBERÁN CONTAR TAMBIÉN CON SISTEMA DE	Se debe utilizar en cada momento de transporte de víveres	Por cada día natural que exceda el nivel de servicio.	1% diario sobre el valor de los productos programados	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato

REFRIGERACIÓN CON CONTROL DE TEMPERATURA					
3. CUMPLIR CON LA PRESENTACIÓN ENUNCIADA, CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE INDICAN EN EL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS 2023.	Debe cumplir en cada uno de los criterios para entregar los Alimentos como está señalado.	En relación a forma de empaque, presentación, calidad, peso, caducidad y marca.	1% del precio unitario del producto afectado	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato
4.- EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR EN FORMA MENSUAL UNA LISTA DE LAS FRUTAS Y VEGETALES DE TEMPORADA	Cada mes.	Si no se entrega los 3 primeros días del mes.	1% por cada día de incumplimiento.	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato
5.- DEBERÁ ENTREGAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS EN CAJAS PARA ESTIBA, DE PLÁSTICO, RECIPIENTES O ENVASES ESPECIALES, ESTOS PRODUCTOS SERÁN BIODEGRADABLES	Debe cumplir en cada uno de los criterios papa entregar los Alimentos como está señalado	En relación a forma de empaque, presentación, calidad, peso, caducidad y marca.	1% del precio unitario del producto afectado.	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato
6.- CUMPLIR CON EL PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD DE LOS ALIMENTOS A ENTREGAR Y DISTRIBUIR	Lo indicado en las condiciones de entrega.	En relación a forma de empaque, presentación, calidad, peso, caducidad y marca.	1% del precio unitario del producto afectado.	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato
7.-MIENTRAS NO SE CUMPLA CON LAS CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LOS BIENES ESTABLECIDAS, **"EL INSTITUTO"** NO DARÁ POR	De acuerdo al Manual de Procedimientos se debe realizar la entrega con las características que lo norman.	En relación a la forma de empaque, presentación, calidad, peso, caducidad y marca.	1% del precio unitario del producto afectado	Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.	Administrador del contrato

RECIBIDOS Y ACEPTADOS LOS BIENES					

Ejemplo de formato que se requisita para aplicar la sanción correspondiente por incumplimiento.

FORMATO DE NOTIFICACION DE DEDUCTIVAS

DELEGACION: _____.
UNIDAD _____.
INFORMACION CORRESPONDIENTE AL MES DE: _____.
NUMERO DE CONTRATO: _____.

Mediante el presente documento se notifica **al administrador del contrato** de la deducción aplicable.

El cual el proveedor _____es acreedor toda vez que ha identificado el incumplimiento siguiente:

UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCION %	COMENTARIO / OBSERVACIÓN	DOCUMENTO SOPORTE

Lo anterior para su cálculo, notificación y aplicación de la deducción aplicable reportada en el presente documento.

Nota: Anexar copia de Documento Soporte.

Nombre y Firma
Jefe de Servicio, Director o
Administrador de la Guardería

TC-11 Mecanismo para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios

Los auxiliares del administrador del contrato en cada una de las Guarderías de su competencia, serán los servidores públicos responsables de verificar una vez al mes de manera aleatoria el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes en tiempo y forma en relación al cuadro básico de alimentos con la finalidad de evitar vicios ocultos.

TC-12 Garantías

El licitante adjudicado se obliga a entregar a el Instituto a más tardar el día 10 (diez) natural posterior al fallo, una garantía de cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del contrato, mediante fianza expedida por compañía autorizada en los términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas y a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe máximo anual del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

El licitante adjudicado queda obligado a entregar al Instituto la póliza de fianza, apegándose al formato establecido en el Instituto.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato será devuelta al licitante adjudicado una vez que el Instituto le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor, una vez que se formule el finiquito de sus servicios, para lo que solicitará su liberación mediante escrito en el domicilio de la

Unidad Médica, indicado para solicitar la cancelación de la fianza, mismo en el caso de proceder se realizará la liberación y entrega de fianza original al proveedor.

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 se muestran en la cláusula TC 09 Condiciones, Plazo, Horario y Lugar de Entrega del presente documento.
- La existencia de consumibles y refacciones, en su caso. (no aplica)
- Plazo y condiciones de canje o devolución de los bienes se muestran en la cláusula TC 09 Condiciones, Plazo, Horario y Lugar de Entrega del presente documento
- Caducidad de los bienes, se muestran en la cláusula TC 09 Condiciones, Plazo, Horario y Lugar de Entrega del presente documento.
- Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.
- Periodo de garantía.
- Tiempos máximos de reparación o atención de fallas (no aplica)
- Garantía de mano de obra y/o partes (no aplica).
- Mantenimientos correctivos y/o preventivos (no aplica).
- En su caso, si se requiere capacitación, solicitar programa para la misma (no aplica)..
- Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe máximo anual del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

TC-13 Forma de pago

Cuenta FINAT: 51221001 – VIVERES
El pago se efectuará en pagos progresivos, en pesos mexicanos a los 17 días hábiles posteriores a la entrega por parte de "EL PROVEEDOR" conforme al artículo 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

TC-14 Administrador del Contrato

El Administrador del Contrato, por sí mismo o auxiliándose con otros servidores públicos, será el responsable de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes o supervisar el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros.

TC-15 Mecanismo de Supervisión

Los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los servicios contratados y efectivamente prestados, está bajo la supervisión del administrador de contrato, la Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila, Jefa del Departamento de Guarderías quien se apoyará para el cumplimiento en sus auxiliares administradores de contrato, los cuales vigilaran el cumplimiento del instrumento jurídico, de conformidad a lo requerido en documento denominado requerimiento. El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento de este.

(LUGAR Y CALENDARIO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES)

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Anexo 16 (Dieciséis)
5.1 Inciso R Lugar y calendario.

Acapulco de Juárez, Guerrero. A 21 de agosto de 2026

Instituto Mexicano del Seguro social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
P r e s e n t e

9.2 Plazo de entrega
Será a partir del día hábil siguiente a la emisión del fallo y hasta **31 de diciembre de 2026,** cumpliendo el periodo que se estipula en el "calendario de entrega y distribución de víveres, plasmado en este mismo apartado en el numeral 9.3 "Horario y lugar de entrega".

9.3 Horario y lugar de entrega
La conformación de las Zonas Geográficas y en su caso, Direcciones de las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo del régimen ordinario que se indican:

LOCALIDADES Y DOMICILIOS

G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo

REGIMEN ORDINARIO

LOCALIDAD ACAPULCO	
UNIDAD USUARIA	**DIRECCION**
G-0001 Guardería Ordinaria Acapulco	AV. CONSTITUYENTES NO. 24, COLONIA ALTA PROGRESO, LOCALIDAD ACAPULCO, MUNICIPIO DE ACAPUCO DE JUAREZ GUERRERO C.P. 39610

LOCALIDAD ZIHUATANEJO	
UNIDAD USUARIA	**DIRECCION**

[redacted]

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

G-0001 Guardería Ordinaria Zihuatanejo	LOTE 11, MANZANA 1, SUPERMANZANA XXVI, ZIHUATANEJO, GRO. GUERRERO C.P. 40890

Los víveres deberán ser entregados y distribuidos en las Guarderías G-0001 Acapulco y G-0001 Zihuatanejo, conforme a los horarios establecidos y conforme a lo señalado en los formatos Orden de Compra y/o Solicitud a Proveedor, según corresponda.

"Calendario de entrega y distribución de víveres"

GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS GUARDERIAS
Abarrotes y huevo.	Diario, semanal o quincenal de 7:00 A 10:00 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Carnes	Diario según la capacidad de almacenamiento de la unidad para consumo del día siguiente de 7:00 A 10:00 horas y de conformidad con el área receptora.
Frutas, verduras	Diario o cada tercer día de 7:00 a 10:00 horas según capacidad de almacenaje y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Lácteos Líquidos	Diario, de 7:00 a 10:00 horas si es pasteurizada o cada 8 días si es tetrabrick, o 15 días según capacidad de almacenaje y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Quesos	Diario o cada tercer día, de 7:00 a 10:00 horas y de conformidad con el área receptora, es decir de conformidad a las necesidades de la Guardería.
Pan y Tortilla	Diario: Desayuno de 7:00 a 7:30 horas Comida de 11:0 a 12:00 horas Cena de 15:30 a 16:30 horas Este horario puede variar de conformidad a las necesidades de la Guardería.
2660-013-001	

ATENTAMENTE

VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR
PERSONA FISICA

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

[redacted]

Página 2 de 2

ANEXO 2 (DOS) ACTA DE ASIGNACIÓN, PROPUESTA ECONÓMICA DE "EL PROVEEDOR" (ACTA DE ASIGNACIÓN)

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento: **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**

La presente acta de asignación se formula de conformidad con lo establecido en artículo **49** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como lo previsto en la convocatoria de **Adjudicación Directa Nacional**, registrada en la Plataforma Digital de Contrataciones Públicas de la Administración Pública Federal Compras MX con el procedimiento número **AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026,** relativo a la **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS.**

A.A.-1. Presentación.

En la ciudad de Acapulco de Juárez, Guerrero, siendo las **12:00 horas** del día **26** de **agosto** del **2026**, en la sala de juntas de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en avenida Ruiz Cortines y (Avenida de la Cañada) No. S/N, colonia Alta Progreso, C.P. 39610, municipio Acapulco de Juárez, entidad Guerrero, se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con objeto de llevar a cabo el acta de asignación del procedimiento de adquisición indicado al rubro.

El acto fue presidido por el **Mtro. Gilberto De la Cruz Salgado, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios**, servidor público designado por la convocante, asistido por los servidores públicos del área técnica y contratante.

De conformidad con el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y en cumplimiento a lo previsto en los artículos **1 fracción III** 5, 28, 33 párrafo primero, **35, fracción III**, 36, **37**, **39, fracción I**, 45, **47, segundo párrafo**, **48, fracción II**, 49, 53 segundo párrafo, **55 primer párrafo,** 57, 66, 67, 68, fracción I, 69, 70, 71, 75, 76, 77, 78, 89, 90 y 91 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los artículos 2, 93, 94, 97, **99, segundo párrafo,** 103, 105, 112, 129, 130, 133, 141, 145, 153 y 158 de su Reglamento y demás relativos como los artículos 8 y 10 de la Ley Federal de Austeridad Republicana y otras disposiciones aplicables en la materia.

A fin de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos **35 Fracción III, 36, 39 Fracción I, 47 segundo párrafo y 48 fracción II** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y **99 segundo párrafo** de su Reglamento, se procedió a dar a conocer el resultado de las evaluaciones legal, técnica y económica.

A.A.-2. Evaluación legal.

La evaluación legal, con fundamento en el **artículo 40** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y **83** de su Reglamento, es llevada a cabo y signada por los servidores públicos del área contratante, **Mtro. Gilberto De la Cruz Salgado, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, L.C.F. Carlos Damaso Díaz Acevedo, Encargado de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios y C. Daniel Ramírez Terrones, Comprador de Bienes y Servicios**, de conformidad con la evaluación legal-administrativa, se hace constar que se dio lectura de la misma en presencia de los asistentes al presente acto de asignación.

A continuación, se señala el cotizante participante quien presenta, proposición para participar en este procedimiento de **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**, la cual fue evaluada legal-administrativamente por el área contratante, de conformidad con el punto anterior, primeramente, se señalará aquella propuesta que sea desechada por incumplir alguno de los criterios de evaluación de proposición plasmados en las bases de la convocatoria a la **Adjudicación Directa** y que estén señalados expresamente como causas de desechamiento, posteriormente se mencionará aquella propuesta donde se presuma la solvencia de la misma cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno.



2026 año de Margarita Maza

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento: **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**

A.A.-2.1. Cotizante cuya propuesta fue desechada de la evaluación legal.

En cumplimiento al artículo **49 fracción I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se informa lo siguiente.

No se desecharon propuestas bajo este rubro.

A.A.-2.2. Cotizante cuya propuesta fue solvente de la evaluación legal.

En cumplimiento al artículo **49 fracción II** de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a continuación se relaciona el cotizante cuya propuesta resulto solvente de la evaluación legal-administrativa.

No.	Nombre del Cotizante	Número y descripción de partida	Resultado de la evaluación legal
1	Víctor Manuel Flores Aguilar	**Partida 1** Alimentos no perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco.	De conformidad con la documentación enviada por el cotizante **Víctor Manuel Flores Aguilar,** la convocante observó que es solvente legal-administrativamente al cumplir con los requisitos solicitados en el **numeral 5.1** de la convocatoria.
		Partida 2 Alimentos perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco.	
		Partida 3 Alimentos no perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo.	
		Partida 4 Alimentos perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo.	

A.A.-3. Evaluación técnica.

La evaluación técnica, con fundamento en el **artículo 2 fracción III** del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, es llevada a cabo por la **Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila, Jefa del Departamento de Guarderías,** designada como representante del área técnica, de conformidad con el oficio número 129001300100/JSSTPES/**1365**/DG/881/2026, signado por la **Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.** El área técnica realizó la revisión de la documentación presentada por el cotizante participante, apegándose a lo que en su calidad de área técnica solicitó en sus anexos requerimiento, anexo técnico, términos y condiciones se hace constar que se dio lectura de la misma en presencia de los asistentes al presente acto de asignación.

La evaluación técnica se realizó bajo la más estricta responsabilidad del área técnica.

A continuación, se señala el cotizante quien presenta propuesta para participar en este procedimiento de contratación, la cual fue evaluada técnicamente por el área técnica/área requirente de conformidad con el punto anterior, primeramente, se señalarán aquellas propuestas que sean desechadas por incumplir alguno de los criterios de evaluación de las proposiciones y que estén señalados expresamente como causas de desechamiento, posteriormente se mencionarán aquellas propuestas donde se presuma la solvencia de las mismas, cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno.

A.A.-3.1. Cotizante cuya propuesta o partida fue desechada de la evaluación técnica.

En cumplimiento al artículo **49 fracción I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a continuación se informa lo siguiente:

No se desecharon propuestas bajo este rubro.



2026 año de Margarita Maza

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento: **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**

A.A.-3.2. Cotizante cuya propuesta o partida fue solvente de la evaluación técnica.

En cumplimiento al artículo **49 fracción II** de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a continuación se relaciona el cotizante cuya propuesta resulto solvente de la evaluación técnica.

No.	Nombre del Cotizante	Número y descripción de partida	Resultado de la evaluación técnica
1	Víctor Manuel Flores Aguilar	**Partida 1** Alimentos no perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco.	El cotizante **Víctor Manuel Flores Aguilar,** cumple con las especificaciones técnicas de los requisitos establecidos en la convocatoria. Por lo que se considera una propuesta **Solvente** técnicamente.
		Partida 2 Alimentos perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco.	
		Partida 3 Alimentos no perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo.	
		Partida 4 Alimentos perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo.	

A.A.-4. Evaluación económica.

Como resultado de lo anterior, la evaluación económica, con fundamento en el **artículo 49** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y los **numerales 4.39 primer párrafo y 5.3.10 inciso b) de las POBALINES, y 4.2.2.1.17 del Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público,** es llevada a cabo y signada por los servidores públicos del área contratante el **Mtro. Gilberto De la Cruz Salgado, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, el L.C.F. Carlos Damaso Díaz Acevedo, Encargado de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios y el C. Daniel Ramirez Terrones, Comprador de Bienes y Servicios,** haciendo constar que se dio lectura de la misma en presencia de los asistentes al presente acto de asignación.

El criterio utilizado para realizar la evaluación de la proposición es el binario de acuerdo con lo que establecido en el **artículo 47 segundo párrafo, 48 fracción II** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y **99 de su Reglamento,** así como lo establecido en la convocatoria a la adjudicación directa nacional.

A continuación, se señala el participante quien presenta, proposición para participar en este procedimiento de contratación, la cual fue evaluada económicamente por el área contratante de conformidad con el punto anterior.

Primeramente, se señalará aquella propuesta que será desechada porque los precios ofertados no resultan convenientes para el Instituto, posteriormente se mencionará aquella propuesta donde se presuma la solvencia de la misma cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno.

A.A.-4.1. Cotizante cuya propuesta fue desechada económicamente.

En cumplimiento al artículo **49 fracción I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se informa lo siguiente.

No se desecharon propuestas bajo este rubro.

A.A.-4.2. Propuesta económica asignada, nombre, razón o denominación social del participante.



2026 año de Margarita Maza

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento: **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**

De conformidad con lo establecido en el artículo **47 penúltimo párrafo, 48 y 49 fracción V** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se notifica la asignación de la **Partida 1** denominada **Alimentos no perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco,** al siguiente cotizante participante: **Víctor Manuel Flores Aguilar** con domicilio fiscal en [redacted] solvente, más conveniente para el estado, al cumplir con las especificaciones técnicas y reunir conforme a los criterios de evaluación establecidos, las condiciones legales-administrativas establecidas en la convocatoria a la **Adjudicación Directa** No. **AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026**, para la **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**. Así como garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, a continuación, se relacionan los bienes adquiridos de conformidad con la **propuesta económica** presentada por el cotizante como se detalla a continuación:

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
PARTIDA 1 Alimentos No Perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco												
						E. CEREALES						
1	22104-0023	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL(1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
2	22104-0028	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS 1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$48.00
						F. HARINAS Y GALLETAS						
3	22104-0156	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	TRES ESTRELLAS	$45.00
						G. PASTAS CORTAS						
4	22104-0219	480	406	2610	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
5	22104-0219	480	406	2611	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
						H. PASTAS LARGAS						
6	22104-0219	480	406	2609	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00



2026 año de Margarita Maza

Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
						ALIMENTOS PROCESADOS						
7	22104-0346	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$115.00
						K. CANELA						
8	22104-0052	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$600.00
9	22104-0250	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	LA FINA	$32.00
						N. CARNE SECA Y PRODUCTOS DE PESCADO						
10	22104-0027	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA (170 G)	Gramo	MEXICO	100%	1	TUNY/ DOLORES	$230.00
						P. ACEITES						
11	22104-0005	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	CANOIL	$130.00
12	22104-0006	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	MARROKI / CARBONELL	$250.00
						Q. GRASAS						
13	22104-0360	480	703	0100	03	MAYONESA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$205.00
14	22104-0036	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$255.00
						S. SEMILLAS DE LEGUMINOSAS						
15	22104-0297	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$75.00
16	22104-0141	480	501	0101	01	GARBANZO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$120.00
17	22104-0124	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$79.00
18	22104-0150	480	503	0100	01	HABA SECA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$70.00
19	22104-0184	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$70.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
20	22104-0124	480	501	0100	00	FRIJOL BAYO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$70.00
						V. VEGETALES INDUSTRIALIZADOS						
21	23801-0125	480	302	2403	00	JITOMATE PROCESADO EN PURE (200 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$73.00
						LECHE						
22	22104-0179	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro	MEXICO	100%	1	LALA	$55.00
						ENLATADOS						
23	22104-0315	480	302	1001	00	CHAMPIÑON EMBASADO REBANADO (380g)	Gramo	MEXICO	100%	1	HERDEZ	$78.00
24	22100-0318	480	302	1203	02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO (420 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$78.00
25	22104-0401	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$180.00

La entrega de los bienes será conforme a las características del anexo técnico, requerimiento, términos y condiciones proporcionados por el área requirente y técnica.

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe mínimo a ejercer es de **$ 39,200.00** (Treinta y nueve mil doscientos pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe máximo a ejercer es de **$ 98,000.00** (Noventa y ocho mil pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Partida	Número de contrato	Monto	% de fianza	Monto de la fianza indivisible
1	050GYR001N08926-001-00	**$ 98,000.00**	10%	$ 9,800.00



2026 año de Margarita Maza

Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

De conformidad con lo establecido en el artículo **47 penúltimo párrafo, 48 y 49 fracción V** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se notifica la asignación de la **Partida 2** denominada **Alimentos perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco**, al siguiente cotizante participante: **Víctor Manuel Flores Aguilar** con domicilio f[redacted] solvente, más conveniente para el estado, al cumplir con las especificaciones técnicas y reunir conforme a los criterios de evaluación establecidos, las condiciones legales-administrativas establecidas en la convocatoria a la **Adjudicación Directa** No. **AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026**, para la **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**. Así como garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, a continuación, se relacionan los bienes adquiridos de conformidad con **la propuesta económica** presentada por el cotizante como se detalla a continuación:

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
						PARTIDA 2 Alimentos Perecederos guardería infantil G-0001 Acapulco						
						A. CARNE DE CERDO EN ESTADO NATURAL						
1	22104-0137	480	101	0200	01	LOMO DE CERDO (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$265.00
						C. CARNE DE POLLO FRESCA						
2	22104-0070	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO (PIEZA 160 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$160.00
3	22104-0070	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$300.00
4	22104-0070	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$305.00
						D. CARNE DE RES FRESCA						
5	22104-0061	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$360.00
6	22104-0061	480	108	0600	00	FALDA DE RES	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$310.00
7	22104-0061	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$310.00

Avenida de la Cañada S/N, Colonia Alta Progreso, Código Postal 39610, Municipio Acapulco de Juárez, Guerrero, Tels. (744) 445-5140, www.imss.gob.mx

Página 7 de 21

Gobierno de México | IMSS SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
8	22104-0061	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$260.00
9	22104-0061	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$260.00
10	22104-0131	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$315.00
						E. HUEVO						
11	22104-0160	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO (55 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	EL CALVARIO	$80.00
						G. FRUTAS FRESCAS EN ESTADO NATURAL						
12	22104-0149	480	301	1000	00	GUAYABA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
13	22104-0166	480	301	1100	00	JICAMA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
14	22104-0200	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
15	22104-0203	480	301	1901	00	MELON CHINO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
16	22104-0211	480	301	2000	00	NARANJA PARA JUGO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
17	22104-0223	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
18	22104-0218	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
19	22104-0235	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
20	22104-0253	480	301	2600	00	SANDIA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$30.00
21	22104-0188	480	301	1302	00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
						H. VEGETALES FRESCOS EN ESTADO NATURAL						
22	22104-0010	480	302	0100	00	ACELGA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
23	22104-0012	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$120.00
24	22104-0015	480	802	0100	00	AJO EN BULBO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$150.00
25	22104-0022	480	302	0300	00	APIO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
26	22104-0034	480	302	0400	00	BETABEL	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$40.00
27	22104-0051	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$97.00
28	22104-0045	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
29	22104-0075	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$46.00
30	22104-0092	480	805	0100	00	CILANTRO (1000 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
31	22104-0099	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$42.00
32	22104-0083	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$55.00
33	22104-0318	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$205.00
34	22104-0035	480	302	0500	00	BROCOLI	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$46.00
35	22104-0115	480	302	1900	00	EJOTE	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$75.00
36	22104-0272	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
37	22104-0120	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$90.00
38	22104-0315	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$210.00
39	22104-0263	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$80.00
40	22104-0272	480	302	2800	00	NOPAL	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
41	22104-0217	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$59.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
42	22104-0366	480	302	3000	00	PEPINO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$55.00
43	22104-0367	480	805	0600	00	PEREJIL (1000 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$80.00
44	22104-0370	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$169.00
45	22104-0375	480	302	3200	00	PORO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$58.00
46	22104-0264	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
47	22104-0277	480	302	3900	00	ZANAHORIA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$38.00
						I. LACTEOS LIQUIIDOS						
48	22104-0337	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	LALA	$130.00
49	22104-0276	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	YOPLAIT	$95.00
						J. QUESOS Y GRASAS						
50	22104-0243	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$315.00
51	22104-0243	480	202	0208	00	QUESO MANCHEGO (250 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NOCHE BUENA	$400.00
52	22104-0240	480	202	0206	00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA VILLITA	$415.00
53	22104-0241	480	202	0102	00	QUESO OAXACA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LALA	$225.00
54	22104-0242	480	202	0101	00	QUESO PANELA (200 G)	Gramo	MEXICO	100%	1	FUD	$300.00

La entrega de los bienes será conforme a las características del anexo técnico, requerimiento, términos y condiciones proporcionados por el área requirente y técnica.

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe mínimo a ejercer es de **$ 195,200.00** (Ciento noventa y cinco mil doscientos pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).



2026 año de Margarita Maza

Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe máximo a ejercer es de **$ 488,000.00** (Cuatrocientos ochenta y ocho mil pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Partida	Número de contrato	Monto	% de fianza	Monto de la fianza indivisible
2	050GYR001N08926-002-00	**$ 488,000.00**	10%	$ 48,800.00

De conformidad con lo establecido en el artículo **47 penúltimo párrafo, 48 y 49 fracción V** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se notifica la asignación de la **Partida 3** denominada **Alimentos no perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo**, al siguiente cotizante participante: **Víctor Manuel Flores Aguilar** con domicilio fiscal en c[redacted] solvente, más conveniente para el estado, al cumplir con las especificaciones técnicas y reunir conforme a los criterios de evaluación establecidos, las condiciones legales-administrativas establecidas en la convocatoria a la **Adjudicación Directa** No. **AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026**, para la **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**. Así como garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, a continuación, se relacionan los bienes adquiridos de conformidad con la **propuesta económica** presentada por el cotizante como se detalla a continuación:

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
PARTIDA 3 Alimentos No Perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo												
						E. CEREALES						
1	22104-0023	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL(1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
2	22104-0028	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS 1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$48.00
						F. HARINAS Y GALLETAS						
3	22104-0156	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	TRES ESTRELLAS	$45.00
						G. PASTAS CORTAS						

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
4	22104-0219	480	406	2610	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
5	22104-0219	480	406	2611	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
						H. PASTAS LARGAS						
6	22104-0219	480	406	2609	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
						ALIMENTOS PROCESADOS						
7	22104-0346	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$115.00
						K. CANELA						
8	22104-0052	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$600.00
9	22104-0250	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	LA FINA	$32.00
						N. CARNE SECA Y PRODUCTOS DE PESCADO						
10	22104-0027	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA (170 G)	Gramo	MEXICO	100%	1	TUNY/ DOLORES	$230.00
						P. ACEITES						
11	22104-0005	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	CANOIL	$130.00
12	22104-0006	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	MARROKI / CARBONELL	$250.00
						Q. GRASAS						
13	22104-0360	480	703	0100	03	MAYONESA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$205.00
14	22104-0036	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$255.00



2026 año de Margarita Maza

Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
						S. SEMILLAS DE LEGUMINOSAS						
15	22104-0297	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$75.00
16	22104-0141	480	501	0101	01	GARBANZO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$120.00
17	22104-0124	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$79.00
18	22104-0150	480	503	0100	01	HABA SECA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$70.00
19	22104-0184	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$70.00
20	22104-0124	480	501	0100	00	FRIJOL BAYO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$70.00
						V. VEGETALES INDUSTRIALIZADOS						
21	23801-0125	480	302	2403	00	JITOMATE PROCESADO EN PURE (200 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$73.00
						LECHE						
22	22104-0179	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro	MEXICO	100%	1	LALA	$55.00
						ENLATADOS						
23	22104-0315	480	302	1001	00	CHAMPIÑON EMBASADO REBANADO (380g)	Gramo	MEXICO	100%	1	HERDEZ	$78.00
24	22100-0318	480	302	1203	02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO (420 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$78.00
25	22104-0401	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$180.00

La entrega de los bienes será conforme a las características del anexo técnico, requerimiento, términos y condiciones proporcionados por el área requirente y técnica.



Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026

Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe mínimo a ejercer es de **$ 33,800.00** (Treinta y tres mil Ochocientos pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe máximo a ejercer es de **$ 84,500.00** (Ochenta y cuatro mil quinientos pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Partida	Número de contrato	Monto	% de fianza	Monto de la fianza indivisible
3	050GYR001N08926-003-00	**$ 84,500.00**	10%	$ 8,450.00

De conformidad con lo establecido en el artículo **47 penúltimo párrafo, 48 y 49 fracción V** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se notifica la asignación de la **Partida 4** denominada **Alimentos perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo**, al siguiente cotizante participante: **Víctor Manuel [redacted] Flores Aguilar** con domicilio fiscal en [redacted] solvente, más conveniente para el estado, al cumplir con las especificaciones técnicas y reunir conforme a los criterios de evaluación establecidos, las condiciones legales-administrativas establecidas en la convocatoria a la **Adjudicación Directa** No. **AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026**, para la **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**. Así como garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, a continuación, se relacionan los bienes adquiridos de conformidad con **la propuesta económica** presentada por el cotizante como se detalla a continuación:

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
PARTIDA 4 Alimentos Perecederos guardería infantil G-0001 Zihuatanejo												
						A. CARNE DE CERDO EN ESTADO NATURAL						
1	22104-0137	480	101	0200	01	LOMO DE CERDO (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$265.00
						C. CARNE DE POLLO FRESCA						

2026 año de Margarita Maza

Avenida de la Cañada S/N, Colonia Alta Progreso, Código Postal 39610, Municipio Acapulco de Juárez, Guerrero, Tels. (744) 445-5140, www.imss.gob.mx

Página 14 de 21

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
2	22104-0070	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO (PIEZA 160 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$160.00
3	22104-0070	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$300.00
4	22104-0070	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$305.00
						D. CARNE DE RES FRESCA						
5	22104-0061	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$360.00
6	22104-0061	480	108	0600	00	FALDA DE RES	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$310.00
7	22104-0061	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$310.00
8	22104-0061	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$260.00
9	22104-0061	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$260.00
10	22104-0131	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$315.00
						E. HUEVO						
11	22104-0160	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO (55 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	EL CALVARIO	$80.00
						G. FRUTAS FRESCAS EN ESTADO NATURAL						
12	22104-0149	480	301	1000	00	GUAYABA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
13	22104-0166	480	301	1100	00	JICAMA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
14	22104-0200	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
15	22104-0203	480	301	1901	00	MELON CHINO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
16	22104-0211	480	301	2000	00	NARANJA PARA JUGO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
17	22104-0223	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
18	22104-0218	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
19	22104-0235	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
20	22104-0253	480	301	2600	00	SANDIA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$30.00
21	22104-0188	480	301	1302	00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
						H. VEGETALES FRESCOS EN ESTADO NATURAL						
22	22104-0010	480	302	0100	00	ACELGA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
23	22104-0012	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$120.00
24	22104-0015	480	802	0100	00	AJO EN BULBO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$150.00
25	22104-0022	480	302	0300	00	APIO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
26	22104-0034	480	302	0400	00	BETABEL	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$40.00
27	22104-0051	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$97.00
28	22104-0045	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
29	22104-0075	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$46.00
30	22104-0092	480	805	0100	00	CILANTRO (1000 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
31	22104-0099	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$42.00
32	22104-0083	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$55.00
33	22104-0318	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$205.00
34	22104-0035	480	302	0500	00	BROCOLI	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$46.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
35	22104-0115	480	302	1900	00	EJOTE	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$75.00
36	22104-0272	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
37	22104-0120	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$90.00
38	22104-0315	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$210.00
39	22104-0263	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$80.00
40	22104-0272	480	302	2800	00	NOPAL	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
41	22104-0217	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$59.00
42	22104-0366	480	302	3000	00	PEPINO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$55.00
43	22104-0367	480	805	0600	00	PEREJIL (1000 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$80.00
44	22104-0370	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$169.00
45	22104-0375	480	302	3200	00	PORO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$58.00
46	22104-0264	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
47	22104-0277	480	302	3900	00	ZANAHORIA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$38.00
						I. LACTEOS LIQUIIDOS						
48	22104-0337	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	LALA	$130.00
49	22104-0276	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	YOPLAIT	$95.00
						J. QUESOS Y GRASAS						
50	22104-0243	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$315.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN

Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

No. Cons.	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen	Grado de Contenido Nacional	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
51	22104-0243	480	202	0208	00	QUESO MANCHEGO (250 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NOCHE BUENA	$400.00
52	22104-0240	480	202	0206	00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA VILLITA	$415.00
53	22104-0241	480	202	0102	00	QUESO OAXACA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LALA	$225.00
54	22104-0242	480	202	0101	00	QUESO PANELA (200 G)	Gramo	MEXICO	100%	1	FUD	$300.00

La entrega de los bienes será conforme a las características del anexo técnico, requerimiento, términos y condiciones proporcionados por el área requirente y técnica.

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe mínimo a ejercer es de **$ 179,200.00** (Ciento setenta y nueve mil doscientos pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Con fundamento en el artículo 68 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público el importe máximo a ejercer es de **$ 448,000.00** (Cuatrocientos cuarenta y ocho mil pesos 00/100 M.N.), no aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Partida	Número de contrato	Monto	% de fianza	Monto de la fianza indivisible
4	050GYR001N08926-004-00	**$ 448,000.00**	10%	$ 44,800.00



Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS

A.A.-5. Partidas desiertas.

Se declara desierta la **partida 5 denominada Pan y Tortilla**, en virtud de que no se contó con propuesta para evaluar, a continuación, se relaciona la partida desierta.

Guardería Infantil G- 0001 Zihuatanejo							
No. consecutivo	Clave CUCOP	Clave S.A.I.				Descripción y/o características mínimas por partida.	Unidad de medida
		Gpo	Gen	Esp	Difr		
(Partida 5) Pan y Tortilla							
01	22104-0410	480	406	1800	00	PAN MOLIDO A GRANEL (1000 g)	Kilogramo
02	22104-0220	480	406	2400	00	PASTEL	Kilogramo
03	22104-0216	480	406	1400	00	PAN BOLLO (450 g /8 pzs)/BOLILLO INTEGRAL	Gramo
04	22104-0267	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ (1000 g)	Kilogramo

A.A.-6. Señalamientos.

De conformidad con lo dispuesto por los **artículos 49 fracción VI y 67 primer párrafo** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y el **artículo 34 antepenúltimo párrafo** de su Reglamento se informa que para el cotizante participante, **la firma del contrato se llevará a cabo el día 18 de septiembre de 2026**, en punto de las **12:00 horas** o bien dentro de los 15 días hábiles de manera electrónica en la Plataforma Digital de Contrataciones Públicas de la Administración Pública Federal, Compras MX, en el Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/mfij, el cotizante deberá presentar todos los requisitos solicitados en la convocatoria para su formalización, así mismo la garantía de cumplimiento del contrato deberá presentarse a más tardar dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del contrato.

Conforme a lo dispuesto en el **artículo 85 último párrafo** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y el **artículo 104** de su Reglamento se comunica a los participantes que las proposiciones desechadas(s) durante el procedimiento de esta contratación podrán ser devuelta(s) a el(los) cotizante(s) que lo solicite(n) por escrito, una vez transcurridos 60 días naturales a partir de la fecha de difusión de esta acta, de no ser así se procederá a su destrucción.

A.A.-7. Notificaciones.

Conforme a las indicaciones emitidas por la Oficina Regional número 8 del Órgano Interno de Control en el IMSS en Guerrero, en referencia a los oficios 00641/30.1/340/2023 y 00641/30.102/2480/2023, se procede a presentar el resultado de la verificación de proveedores sancionados. Dicha revisión se llevó a cabo en las páginas electrónicas siguientes: https://dof.gob.mx/#gsc.tab=0 del Diario Oficial de la Federación y https://directoriosancionados.buengobierno.gob.mx/ de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, en estas fuentes se efectuó la búsqueda del nombre o razón social de cada uno de los participantes. Como resultado de este proceso, se constata que ninguno de los participantes se encuentra inhabilitados:



2026 año de Margarita Maza

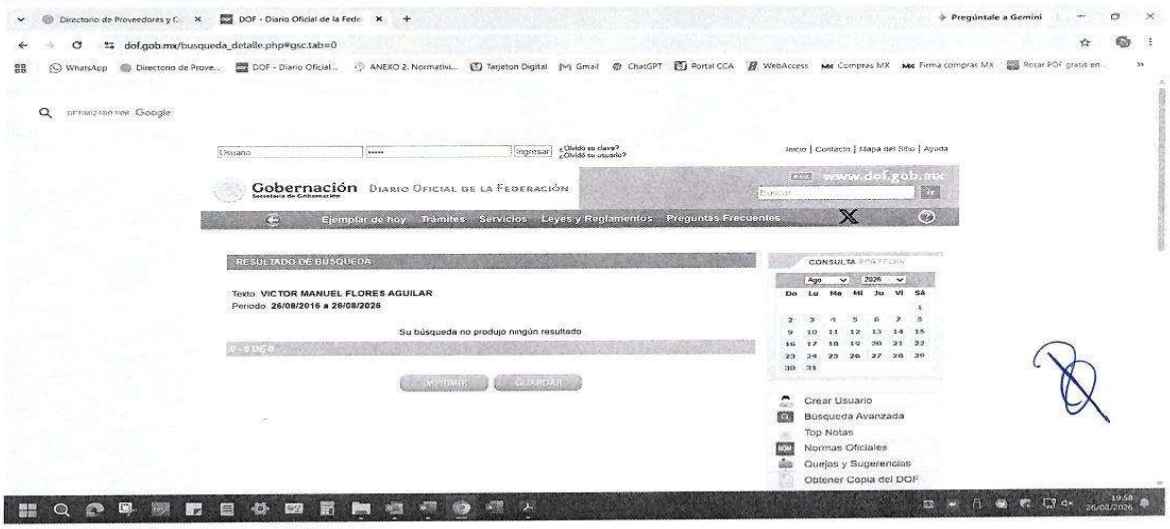
Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional
AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento:
Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS





Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



ACTA DE ASIGNACIÓN
Adjudicación Directa Nacional AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Objeto del procedimiento: **Adquisición de víveres con entrega y distribución a guarderías ordinarias IMSS**

En cumplimiento al artículo 71 fracción XIV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se informa en este acto que se llevó a cabo la validación de los proveedores impedidos con el Instituto Mexicano del Seguro Social, mediante la consulta realizada el **26 de agosto** de **2026**, en la página https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/contrataciones/#/rupc-core/admin-impedidos, donde se observó que el cotizante participante en el procedimiento de contratación no se encuentra impedido para realizar la contratación con el Instituto Mexicano del Seguro Social.

Todos los compromisos y obligaciones que se deriven del presente procedimiento causarán efecto a partir del **27 de agosto de 2026 y hasta el 31 de diciembre de 2026**, de conformidad en lo dispuesto en artículo 67 de La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

A.A.-8. Cierre.

Para efectos de la notificación correspondiente en términos de los artículos **53**, **55 primer párrafo**, 57, 58 y 62 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la información estará disponible en la página electrónica de compras gubernamentales: https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/. Este procedimiento sustituye a la notificación personal.

La presente acta de asignación consta de **21 (veintiún)** páginas.

Después de dar lectura a la presente acta, y no habiendo otro asunto que tratar, se da por terminado el acto de asignación y se cierra la presente acta, para dejar constancia de lo actuado, firmando al margen y al calce, para los efectos legales y de conformidad, los asistentes a este evento, quienes reciben copia de la misma, siendo las **17:30 horas** del mismo día de su inicio.

A.A.-9. Por los servidores públicos del Instituto Mexicano del Seguro Social.

Nombre	Cargo	Firma
Mtro. Gilberto De la Cruz Salgado	Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios	
L.C.F. Carlos Damaso Díaz Acevedo	Encargado de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios	
C. Daniel Ramírez Terrones	Comprador de Bienes y Servicios	
Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila	Jefa del Departamento de Guarderías, Representante del área técnica	

----------FIN DEL ACTA ----------



(PROPUESTA ECONÓMICA DE "EL PROVEEDOR")

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Acapulco de Juárez, Guerrero a 21 de agosto del 2026

Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
P r e s e n t e.

Anexo 9 (Nueve) 5.4
Propuesta Económica

No. de procedimiento: AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
Descripción: Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS.

	FECHA	DÍA	MES	AÑO
		21	08	2026

NOMBRE DEL LICITANTE: VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR **R.F.C. FOAV820330PGA**
DOMICILIO. [redacted] **CORREO ELECTRÓNICO** [redacted] **NÚMERO DE PROVEEDOR IMSS**
TELEFONO [redacted] **FAX** **S/N** **0000133099**
ESTRATIFICACIÓN: **MICRO ( )** **PEQUEÑA (X)** **MEDIANA ( )** **GRANDE ( )**

Número Consecutivo	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen del Bien	Grado de Contenido Nacional del Bien (%)	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
(PARTIDAS 1 y 3) Alimentos No Perecederos												
						E. CEREALES						
1	22104-0023	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL(1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
2	22104-0028	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS 1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$48.00
						F. HARINAS Y GALLETAS						
3	22104-0156	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	TRES ESTRELLAS	$45.00
						G. PASTAS CORTAS						

[redacted]

Página 1 de 7

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Número Consecutivo	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen del Bien	Grado de Contenido Nacional del Bien (%)	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
4	22104-0219	480	406	2610	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
5	22104-0219	480	406	2611	02	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
						H. PASTAS LARGAS						
6	22104-0219	480	406	2609	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA MODERNA	$117.00
						ALIMENTOS PROCESADOS						
7	22104-0346	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$115.00
						K. CANELA						
8	22104-0052	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$600.00
9	22104-0250	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	LA FINA	$32.00
						N. CARNE SECA Y PRODUCTOS DE PESCADO						
10	22104-0027	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA (170 G)	Gramo	MEXICO	100%	1	TUNY/DOLORES	$230.00
						P. ACEITES						
11	22104-0005	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	CANOIL	$130.00
12	22104-0006	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	MARROKI / CARBONELL	$250.00
						Q. GRASAS						
13	22104-0360	480	703	0100	03	MAYONESA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$205.00
14	22104-0036	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$255.00
						S. SEMILLAS DE LEGUMINOSAS						
15	22104-0297	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$75.00
16	22104-0141	480	501	0101	01	GARBANZO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$120.00

Página 2 de 7

[redacted]

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Número Consecutivo	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen del Bien	Grado de Contenido Nacional del Bien (%)	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
17	22104-0124	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$79.00
18	22104-0150	480	503	0100	01	HABA SECA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$70.00
19	22104-0184	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$70.00
20	22104-0124	480	501	0100	00	FRIJOL BAYO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$70.00
						V. VEGETALES INDUSTRIALIZADOS						
21	23801-0125	480	302	2403	00	JITOMATE PROCESADO EN PURE (200 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$73.00
						LECHE						
22	22104-0179	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro	MEXICO	100%	1	LALA	$55.00
						ENLATADOS						
23	22104-0315	480	302	1001	00	CHAMPIÑON EMBASADO REBANADO (380g)	Gramo	MEXICO	100%	1	HERDEZ	$78.00
24	22100-0318	480	302	1203	02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO (420 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA COSTEÑA	$78.00
25	22104-0401	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$180.00
						(Partidas 2 y 4) Alimentos Perecederos						
						A. CARNE DE CERDO EN ESTADO NATURAL						
1	22104-0137	480	101	0200	01	LOMO DE CERDO (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$265.00
						C. CARNE DE POLLO FRESCA						
2	22104-0070	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO (PIEZA 160 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$160.00
3	22104-0070	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$300.00
4	22104-0070	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$305.00

Página 3 de 7

[redacted]

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Número Consecutivo	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen del Bien	Grado de Contenido Nacional del Bien (%)	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
						D. CARNE DE RES FRESCA						
5	22104-0061	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$360.00
6	22104-0061	480	108	0600	00	FALDA DE RES	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$310.00
7	22104-0061	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$310.00
8	22104-0061	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$260.00
9	22104-0061	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$260.00
10	22104-0131	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES (90 G)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$315.00
						E. HUEVO						
11	22104-0160	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO (55 G)	Pieza	MEXICO	100%	1	EL CALVARIO	$80.00
						G. FRUTAS FRESCAS EN ESTADO NATURAL						
12	22104-0149	480	301	1000	00	GUAYABA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
13	22104-0166	480	301	1100	00	JICAMA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
14	22104-0200	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
15	22104-0203	480	301	1901	00	MELON CHINO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
16	22104-0211	480	301	2000	00	NARANJA PARA JUGO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
17	22104-0223	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
18	22104-0218	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$95.00
19	22104-0235	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
20	22104-0253	480	301	2600	00	SANDIA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$30.00
21	22104-0188	480	301	1302	00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
						H. VEGETALES FRESCOS EN ESTADO NATURAL						
22	22104-0010	480	302	0100	00	ACELGA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00

[redacted]

Página 4 de 7

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Número Consecutivo	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dif.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen del Bien	Grado de Contenido Nacional del Bien (%)	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
23	22104-0012	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$120.00
24	22104-0015	480	802	0100	00	AJO EN BULBO (1000 g)	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$150.00
25	22104-0022	480	302	0300	00	APIO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$35.00
26	22104-0034	480	302	0400	00	BETABEL	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$40.00
27	22104-0051	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$97.00
28	22104-0045	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
29	22104-0075	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$46.00
30	22104-0092	480	805	0100	00	CILANTRO (1000 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
31	22104-0099	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$42.00
32	22104-0083	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$55.00
33	22104-0318	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$205.00
34	22104-0035	480	302	0500	00	BROCOLI	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$46.00
35	22104-0115	480	302	1900	00	EJOTE	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$75.00
36	22104-0272	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$65.00
37	22104-0120	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$90.00
38	22104-0315	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$210.00
39	22104-0263	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$80.00
40	22104-0272	480	302	2800	00	NOPAL	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$60.00
41	22104-0217	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$59.00
42	22104-0366	480	302	3000	00	PEPINO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$55.00
43	22104-0367	480	805	0800	00	PEREJIL (1000 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$80.00
44	22104-0370	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$169.00
45	22104-0375	480	302	3200	00	PORO	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$58.00

[redacted]

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

AGUILAR DISTRIBUIDORA

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

Número Consecutivo	CUCOP	Gpo.	Gen.	Esp.	Dir.	Descripción	Unidad de medida	País de Origen del Bien	Grado de Contenido Nacional del Bien (%)	Cantidad a requerir	Marca del Bien	Precio Unitario del bien
46	22104-0264	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$50.00
47	22104-0277	480	302	3900	00	ZANAHORIA	Kilogramo	MEXICO	100%	1	NACIONAL	$38.00
						I. LACTEOS LIQUIDOS						
48	22104-0337	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	LALA	$130.00
49	22104-0276	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (1000 ml)	Litro	MEXICO	100%	1	YOPLAIT	$95.00
						J. QUESOS Y GRASAS						
50	22104-0243	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	A GRANEL	$315.00
51	22104-0243	480	202	0208	00	QUESO MANCHEGO (250 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	NOCHE BUENA	$400.00
52	22104-0240	480	202	0206	00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LA VILLITA	$415.00
53	22104-0241	480	202	0102	00	QUESO OAXACA (500 g)	Gramo	MEXICO	100%	1	LALA	$225.00
54	22104-0242	480	202	0101	00	QUESO PANELA (200 G)	Gramo	MEXICO	100%	1	FUD	$300.00

Los bienes serán adquiridos conforme a lo solicitado en anexo técnico, términos y condiciones, los precios serán fijos durante la vigencia del contrato

[redacted]

Página 6 de 7

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

TODO LO HACEMOS CON PASIÓN

AGUILAR DISTRIBUIDORA

Adjudicación Directa Nacional
No. AA-50-GYR-050GYR001-N-89-2026
"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"

IMPORTE TOTAL PARTIDA 1 Y 3	$3,274.00	(TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS 00/100 M.N.)
IMPORTE TOTAL PARTIDA 2 Y 4	$7,485.00	(SIETE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.)
TOTAL	$10,759.00	(DIEZ MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS 00/100)

ATENTAMENTE

VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR
PERSONA FÍSICA

[redacted]

Página 7 de 7

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

ANEXO 3 (TRES)
(DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO)

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Guerrero
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 0000306015-2026

☐ Dictamen de Inversión
☒ Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 12 Guerrero
129001 Oficina del OOAD GUERRERO
150100 Coord Abastecim y Equipamiento

Concepto: 51221001 Víveres Of. 1946 No perecederos Guardería 1 Acapulco

Fecha Elaboración: 08/07/2026

Total Comprometido (en pesos): $ 98,000.00
Cuenta: 51221001 VIVERES
COG 2210201
Unidad de Información: 126301
Centro de Costos: 320200

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos):											
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	18.5	20.0	18.5	20.0	21.0
DISPONIBLE (en miles de pesos):											
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	27.0	5.0	35.0	5.0	122.8

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en los artículos 8, 144 y 148 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria del IMSS, es responsabilidad del área solicitante el destino y aplicación de los recursos. También se informa que este documento únicamente tendrá validez para el ejercicio fiscal en curso, y que con base en la revisión que se efectuó en el Sistema FINAT, en el Módulo de Control de Compromisos, en la combinación unidad de información y centro de costos, los montos señalados quedan comprometidos para dar inicio a las gestiones de adquisición de bienes y servicios con base al marco normativo vigente.

ATENTAMENTE

LEISA MARISA ARROYO VIRGEN

LEISA MARISA ARROYO VIRGEN

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS) : $ _____ .00

Clave: 6170-009-001

ANEXO 4 (CUATRO)

"FORMATO. FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO"

MODELO DE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIOS, O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA. (DEPENDENCIAS).

(Afianzadora o Aseguradora)
Denominación social: _____**.** en lo sucesivo (la "Afianzadora" o la "Aseguradora")
Domicilio: _____**.**
Autorización del Gobierno Federal para operar: _____(Número de oficio y fecha)
Beneficiaria:
Tesorería de la Federación, en lo sucesivo "la Beneficiaria".
Domicilio: _____.
Dependencia contratante: _____**.** (En lo sucesivo "la Contratante")
El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "la Contratante" y a "la Beneficiaria": _____.
Fiado (s): (En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos)
Nombre o denominación social: _____**.**
RFC: _____**.**
Domicilio: _____**.** (El mismo que aparezca en el contrato principal)
Datos de la póliza:
Número: _____**.** (Número asignado por la "Afianzadora" o la "Aseguradora")
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: ____ (**Indivisible**, de conformidad con lo estipulado en el contrato).

Si es Indivisible aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo el "Contrato":
Número asignado por "la Contratante": _____**.**
Objeto: _____**.**
Monto del Contrato: _____ (Con letra y número, sin el Impuesto al Valor Agregado)
Moneda: _____**.**
Fecha de suscripción: _____**.**
Tipo: _____ (Adquisiciones)
Obligación contractual para la garantía de cumplimiento: _____ (Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato)

Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como **"la Beneficiaria",** se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de _____ **(precisar el lugar),** 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 I, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento. La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y 49, fracción I de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, y artículo 98 de su Reglamento. Validación de la fianza en el portal de internet, dirección electrónica www.amig.org.mx

(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE (ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIO, O 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 de 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" o la "Aseguradora"), 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 **__ % (señalar el porcentaje con letra)** del valor del **"Contrato". (La "Afianzadora" o la "Aseguradora")** 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 del monto del **"Contrato"** indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el **___%** de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, **(la "Afianzadora" o la "Aseguradora")** 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" o la "Aseguradora")** se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos, sin embargo, previa solicitud del fiado, **(la "Afianzadora" o la "Aseguradora")** podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente.

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") acepta expresamente que, en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado, siempre y cuando en el contrato se haya estipulado que la obligación garantizada es indivisible; de estipularse que es divisible, **(la "Afianzadora" o la "Aseguradora")** pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora"), 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 durante el cumplimiento a la o las obligaciones que garantice en los términos del **"Contrato"** y continuará vigente en caso de que **"la Contratante"** otorgue prórroga o espera al cumplimiento del **"Contrato"**, en los términos de la siguiente cláusula.

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 que 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" o la "Aseguradora"),** la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes.

(La "Afianzadora o la "Aseguradora") acepta expresamente garantizar la obligación a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prorroga, espera o ampliación al fiado por parte de la **"Contratante"** para el cumplimiento total de las obligaciones que se

garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.
(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)
Para garantizar el cumplimiento del **"Contrato"**, cuando concurran 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 Contratante"** 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" o la "Aseguradora")** 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 o a la Aseguradora")** dichos documentos expedidos por **"la Contratante".**

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" o la "Aseguradora")** por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.
(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)
Para garantizar el cumplimiento del contrato, en caso de suspensión de los trabajos por cualquier causa justificada en los términos de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" 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" o la "Aseguradora") 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" o la "Aseguradora") dichos documentos expedidos por "la Contratante".

El aplazamiento derivado de la interposición de los 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" o la "Aseguradora") por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable a la póliza inicial.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") realizará el pago de la cantidad requerida, 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" o la "Aseguradora") deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al fiado, acompañándole las constancias respectivas que así lo acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.
El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por **(la "Afianzadora" o la "Aseguradora")** 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, de conformidad con lo expresamente estipulado para tales efectos en el contrato principal materia del afianzamiento.
NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.
(Sólo incluir para el caso de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" 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" o la "Aseguradora")** 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 Contratante"** 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.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

(Sólo incluir para el caso de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando **"la Contratante"** le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía por haberse cumplido con las obligaciones a cargo del fiado y aceptado la garantía por defectos o vicios ocultos.

El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a **(la "Afianzadora" o la "Aseguradora),** el acta administrativa de extinción de derechos y obligaciones o, en su caso, el finiquito, y en el supuesto de existir saldos a cargo del fiado, la liquidación correspondiente. Siempre y cuando se haya exhibido y aceptado la garantía de vicios ocultos. Cuando el fiado solicite la cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

DÉCIMA PRIMERA REQUERIMIENTO.
"La Beneficiaria" podrá realizar el requerimiento de pago a que se refiere el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en las oficinas principales, sucursales, oficinas de servicio o bien en los domicilios de los apoderados designados por la Institución para recibir requerimientos de pago, correspondientes a cada una de las regiones competencia de las Salas Regionales del Tribunal Federal de Justicia Administrativa. **"La Beneficiaria"** requerirá de pago a la institución acompañando los documentos justificativos siguientes:

1. El Acto o Contrato en que conste la obligación a cargo del fiado.
2. La Póliza de Fianza y endoso o endosos respectivos.
3. El Acta Administrativa, en la que se harán constar de manera cronológica y circunstanciada los actos u omisiones que constituyan el incumplimiento a las obligaciones garantizadas.
4. La Liquidación de adeudo o documento en el cual conste el crédito o importe a requerir con cargo a la garantía.
5. Si los hubiere, la demanda o el escrito de cualquier otro medio de defensa legal procedente, presentado por el fiado, resoluciones o sentencias firmes dictadas por autoridad competente y sus notificaciones.
6. Los demás documentos que la Tesorería estime pertinentes.

Dichos documentos se acompañarán en original o en copia certificada, salvo la póliza de fianza y su endoso o endosos, los cuales deberán anexarse en original.

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

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

ANEXO 5 (CINCO)
"DOCUMENTO DE DESIGNACIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



DEC_16 Designación del Administrador del Contrato. **05-PES-003/2026**

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Guerrero
Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales
Departamento de Guarderías

Oficio No. 129001300100/ JSSTPES/**1364**/DG/**880**/2026
Acapulco Gro., a 15 de julio de 2026

Ing. Egdy Julián Gómez
Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Para su Atención y Efectos: **Mtro. Gilberto de la Cruz Salgado**
Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

Por medio de la presente le informo que se designa al **Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila**, como **Administrador del contrato** por parte del Área Técnica y/o Requirente, del contrato que se derive del procedimiento de contratación del requerimiento **05-PES-003/2026**, para los **"Adquisición de Víveres con entrega y distribución a Guarderías Ordinarias IMSS"**, siendo el Servidor Público responsable de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes o supervisar el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros. Los auxiliares del Administrador del Contrato serán corresponsables de las actividades que se les asignen y de mantener informado al Administrador del Contrato con la periodicidad y forma que se les indique.

Funcionaria designada como Administradora del contrato

Nombre: Sheila Ivett Catalan Avila
Cargo: Jefa del Departamento de Guarderías
Área de Adscripción: Departamento de Guarderías
Domicilio institucional: Av. Cuauhtémoc #95, Col. Centro C.P. 39300, Acapulco de Juárez, Guerrero
Registro Federal de Contribuyentes: [redacted]
Clave Única de Registro de Población: [redacted]
Correo electrónico institucional: sheila.catalan@imss.gobmx
Teléfono institucional: 7444825407

Firma de Aceptación
de Administrador del Contrato

Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila
Jefa del Departamento de Guarderías

Funcionarios designados como Auxiliares del Administrador del contrato

Nombre: Liliana Rodriguez Radilla
Cargo: Directora
Área de Adscripción: Guardería Ordinaria 0001 Acapulco
Domicilio institucional: Av. Constituyentes No. 24, Col. Alta Progreso, C.P. 39610 Municipio de Acapulco de Juárez Entidad Guerrero
Registro Federal de Contribuyentes: [redacted]
Clave Única de Registro de Población: [redacted]
Correo electrónico institucional: liliana.rodriguezra@imss.gob.mx
Teléfono institucional: 7444825183

Firma de Aceptación
de Auxiliar del Administrador del Contrato

Lic. Liliana Rodriguez Radilla
Directora de la Guardería G-0001 de Acapulco



2026 año de Margarita Maza

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC, CURP, DEL SERVIDOR PÚBLICO POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Funcionarios designados como Auxiliares del Administrador del contrato

Nombre: Rosa Denisse Salinas Juárez
Cargo: Directora
Área de Adscripción: Guardería Ordinaria 0001 Zihuatanejo
Domicilio institucional: Lote II, Manzana I, Supermanzana XXVI, C.P. 40890, Zihuatanejo de Azueta, Guerrero
Registro Federal de Contribuyentes [redacted]
Clave Única de Registro de Población
Correo electrónico institucional: rosa.salinas@imss.gob.mx
Teléfono institucional: 755 5542440

Firma de Aceptación
de Auxiliar del Administrador del Contrato

Lic. Rosa Denisse Juárez Salinas
Directora de la Guardería G-0001 de Zihuatanejo

Nota: El presente documento fue elaborado y se suscribe con fundamento en el numeral **4.24, 4.24.6** y **5.3.15** de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social. Así como con fundamento en el artículo **2 fracción III y IV** del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Atentamente

Mtra. Fátima Ivonne Argueta Rivera
Titular de la Jefatura de Servicios de Salud
En el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales

Revisó
Lic. Sheila Ivett Catalán Ávila
Jefa del Departamento de Guarderías

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC, CURP, DEL SERVIDOR PÚBLICO POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 115, PÁRRAFO PRIMERO, DE LA LGTAIP.

