



Se manifiesta que el
archivo publicado es
la mejor versión
disponible con la
que cuenta el
Instituto Mexicano
del Seguro Social.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **ADQUISICIÓN DEL GRUPO 480 VÍVERES PARA LA GUARDERIA ORDINARIA G-0001**, CON CARÁCTER **NACIONAL** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, REPRESENTADA POR LA **MAESTRA MARTHA ELOÍSA SÁNCHEZ VÁZQUEZ**, EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO Y REPRESENTANTE LEGAL**, EN ADELANTE “**EL INSTITUTO**” Y, POR LA OTRA, LA PERSONA FÍSICA CON ACTIVIDAD EMPRESARIAL **C. RICARDO VALDIVIA VELASCO**, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO “**ESTRATEGIA COMERCIAL QRO**”, EN LO SUCESIVO “**EL PROVEEDOR**”, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

- I. “**EL INSTITUTO**” declara, a través de su Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Querétaro y representante legal, que:
 - I.1.- Es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Federal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4 y 5 de la Ley del Seguro Social. De conformidad con el artículo 251 fracción IV de la Ley del Seguro Social está facultado para contratar los servicios necesarios, en términos de la legislación vigente, para la consecución de los fines para los que fue creado
 - I.2 La **Maestra Martha Eloísa Sánchez Vázquez**, con **R.F.C.** [REDACTED] en su carácter de **Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Querétaro**, cuenta con las facultades suficientes para suscribir el presente instrumento jurídico en representación de “**EL INSTITUTO**”, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de elaborar convenio modificatorio, de conformidad con lo establecido en los artículos 268 A de la Ley del Seguro Social y 66 último párrafo del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, y acredita su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública número **94,989** de fecha **13 de febrero de 2020**, pasada ante la fe del **licenciado Luis Ricardo Duarte**, Notario número **24** de la Ciudad de México, actuando como asociado en el protocolo de la Notaría Pública número **98**, de la cual es titular el **licenciado Gonzalo M. Ortiz Blanco**, manifestando 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 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales.
 - I.3 De conformidad con el artículo 84 penúltimo párrafo del Reglamento de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), suscribe el presente Instrumento el **Mtro. Aaron Alejandro Ramirez Lopez: Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales, 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.
 - I.4. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **LICITACION PÚBLICA NACIONAL** número **LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con los artículos 35 fracción I, 36, 37, 39 fracción I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, fracción I, 49, 50, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 77, 78 y 84 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), 28, 29, 30, 34, 35, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 58, 71, 75, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 102 y 104 de su Reglamento, el numeral 4.32 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del

Página 1 de 176

	ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS	Datos testados: RFC
	Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos	Motivo: En virtud de que los datos de mérito son aportados para el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tiene derecho a ser protegidos en tanto se dan cuenta de su patrimonio y de claves a través de las cuales se les faculta para realizar trámites, lo cual únicamente está relacionado con su vida interna y organización, es decir su ámbito privado, por tal motivo dichos datos son confidenciales.
		Fundamentación: En base al artículo 115 primer párrafo de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Instituto Mexicano del Seguro Social. Artículo 16 del Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones Sección V, en base a lo que establece el Numeral 9.2 del “Manual de Integración y Funcionamiento del Subcomité Revisor de Convocatorias en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social” y demás disposiciones aplicables en la materia, así como en términos del **Acta de fallo de fecha 22 de diciembre de 2025**, emitida por la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Querétaro, misma que se notificó al “**EL PROVEEDOR**” a través del Portal de Compras Gubernamentales Compras MX

- I.5 “EL INSTITUTO”** cuenta con recursos suficientes y con autorización para ejercerlos en el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente contrato, como se desprende del **Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo** con número de cuenta **51221001**, con número de folio **000001212-2026** de fecha **04/11/2025**, emitido por el Mtro. Jose Luis Paéz Zamora, mismo que se agrega al **Anexo 1 (uno)** denominado “**Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo**”.
- I.6** Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes: **IMS421231I45**
- I.7** Tiene establecido su domicilio en **Avenida del Mezquital No. 6, Colonia San Pablo, Código Postal 76130, Querétaro, Qro.**, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.
- II. “EL PROVEEDOR”,** por conducto de su representante declara que:
- II.1** Es una persona física, de [REDACTED] lo que acredita con el acta de nacimiento [REDACTED] expedida por el C. Oficial [REDACTED] del Registro Civil [REDACTED] el [REDACTED], en [REDACTED]
- II.2** Cuenta por sí o por conducto de quien subcontrate para el cumplimiento del objeto del presente contrato, con el documento correspondiente, vigente, expedido por “**EL INSTITUTO**” relativo a la opinión positiva sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, conforme al Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico de “**EL INSTITUTO**” en la sesión ordinaria celebrada el 10 de diciembre de 2014, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015, el cual exhibe para efectos de la suscripción del presente instrumento jurídico.
- II.3.** Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.
- II.4.** Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED]
- II.5.** Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, en específico las previstas en el artículo 32-D del Código Fiscal Federal vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS); lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes y obran en el expediente respectivo.
- II.6.** Señala como su domicilio para todos los efectos legales, para oír y recibir toda clase de notificaciones y documentos relacionados con el presente Contrato en términos de los establecido en el artículo 49 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el ubicado en **Calle Islas Aleutianas núm. 124 Col.**

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Loma Linda, [REDACTED]; teléfonos [REDACTED] y [REDACTED] señalando en este mismo acto como contacto oficial para todo tipo de notificaciones relacionadas con el presente instrumento jurídico la cuenta correo electrónico: [REDACTED]

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:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PROVEEDOR” acepta y se obliga a proporcionar a “EL INSTITUTO” la **ADQUISICIÓN y/o SERVICIO**, en los términos y condiciones establecidos en 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)	“Dictamen/Certificado de Disponibilidad Presupuestal Previo y/o OLI”
Anexo 2 (dos)	“Fallo/Oficio de Adjudicación”
Anexo 2A (dos A)	“Propuesta Económica de “EL PROVEEDOR”
Anexo 3 (tres)	“Anexo Técnico, Términos y Condiciones, Programa Calendarizado”
Anexo 4 (cuatro)	“Política de Pago”
Anexo 5 (cinco)	“Solicitud de pago electrónico”

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO

“EL INSTITUTO” pagará a “EL PROVEEDOR” como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, el monto mínimo de **\$ 522,096.80 (quinientos veintidós mil noventa y seis pesos 80/100 M.N.) Neto** y un monto máximo susceptible de ser ejercido por **\$1,305,242.00 (un millón trescientos cinco mil doscientos cuarenta y dos pesos 00/100 M.N.) Neto**. los precios unitarios del presente contrato, expresados en moneda nacional se detallan en el **Anexo 2 (dos)**, denominado: “Fallo/Adjudicación”.

Para pago, aplica lo siguiente:

Aplica IVA del 0% en las partidas: 1-71, 73-78, 81-95, 97-102

Aplica IEPS en las partidas: 72,79 y 80

Aplica IVA y IEPS en las partidas: 96

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (pesos mexicanos) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo “EL PROVEEDOR” todos los conceptos y costos involucrados en la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO**, por lo que “EL PROVEEDOR” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Para el presente contrato “EL INSTITUTO” no otorgará anticipo a “EL PROVEEDOR”

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

“EL INSTITUTO” efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para tramite de pago y la constitución, cancelación, operación y control de fondos fijos” sin que estos rebasen los 17 días hábiles posteriores a la entrega por parte del proveedor, estipulado en el artículo 73 de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, a la entrega por parte del proveedor, de los siguientes documentos: Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a “EL INSTITUTO”, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Tramite de Erogaciones, sita en la calle de Blvd. Bernardo Quintana 4100, Álamos 3ra Secc, 76160 4 cuarto piso, Santiago de Querétaro, Qro., en un horario de 8.00 a 13:00 horas, siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, así como la documentación comprobatoria que acredite la entrega de los servicios, conforme a los numerales cuarto y sexto del capítulo quinto, intitulado, de los Lineamientos para promover la agilización de pago a los proveedores contenidos en el “Acuerdo por el que se emiten diversos lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios y de obras públicas y servicios relacionados con las mismas”, concordante con los artículos 65 y 66 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y de acuerdo con lo establecido en el “ANEXO 3” que forma parte integrante de este contrato, conforme a lo siguiente:

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 servicios prestados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la prestación de los servicios facturados.

De conformidad con el artículo 90, del Reglamento de la “LAASSP”, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o a 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 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 la prestación de los servicios, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

“EL PROVEEDOR” deberá expedir sus CFDI en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación (CFF), así como las que emita el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre de “EL INSTITUTO”, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145 y en caso de ser necesario como dato adicional, el domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Núm. 476 en la Colonia Juárez, C.P. 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Para la validación de dichos comprobantes “EL PROVEEDOR” deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página de “EL INSTITUTO” archivo en formato XML. La validez de los mismos, será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos y en la fecha, a través del esquema electrónico interbancario que “EL INSTITUTO” tiene en operación, para tal efecto “EL PROVEEDOR” deberá proporcionar la documentación requerida por la Coordinación de Tesorería, para dar de alta en el Sistema de “EL INSTITUTO”, la cuenta bancaria, (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE, Banco y Sucursal a menos que éste acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El pago se depositará a “EL PROVEEDOR” en la fecha programada, a través del Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios.

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 la prestación de los servicios, 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”, para efectos del pago.

Plazo de pago:

- 8 días naturales (alimentos perecederos)
- 20 días naturales (abarrotes)

Para tramite de pago la factura deberá estar firmada por el administrador del contrato en la representación impresa del CFDI.

Requisitos y Documentos:

- Existencia de un contrato formalizado.
 - Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet CFDI, que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, autorizado por el SAT, en la que se indique:
 - ✓ Número de proveedor
 - ✓ Número de contrato
 - ✓ Número de la fianza.
 - ✓ Nombre de la Afianzadora.
 - ✓ Unidad de Información.
 - ✓ Centro de Costos
 - ✓ Cuenta Contable Finat
 - El proveedor queda obligado a entregar a El Instituto, junto con la factura de cobro respectivo las opiniones de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), INFONAVIT y SAT, positivas y vigentes.
 - Cualquier otro documento anexo distinto a los antes mencionados serán únicamente para control interno y resguardo de la Unidad Médica u Hospitalaria o Usuaría y no así para efectos de pago.
 - Firmas de autorización en la representación impresa:
- La persona administradora del contrato

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;"> NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179 </p>

El pago de la prestación de los servicios recibidos, quedará condicionado proporcionalmente al pago que “EL PROVEEDOR” deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

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

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

La prestación de los servicios se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por “EL INSTITUTO” en el Anexo técnico, en los Términos y Condiciones y Anexos integrados en el **Anexo 3 (Tres)** denominado “**Anexo Técnico**” de este instrumento jurídico, apegándose a las condiciones, alcances y características detalladas en la convocatoria, junta de aclaraciones, precisiones y acta de fallo del procedimiento del cual deriva el presente contrato.

Los servicios serán prestados en los domicilios señalados en el en el Anexo técnico, en los Términos y Condiciones y Anexos integrados en el **Anexo 3 (Tres)** denominado “**Anexo Técnico**” de este instrumento jurídico y fechas establecidas en el mismo.

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la prestación del servicio o incumplimiento en las especificaciones técnicas, “EL PROVEEDOR” contará con un plazo de 48 horas o bien, lo establecido en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en el **Anexo 3 (tres)** denominado “**Anexo Técnico**” 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”.

“EL PROVEEDOR” se obliga a prestar a “EL INSTITUTO” el servicio que se menciona en la Cláusula Primera del presente instrumento jurídico, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en el **Anexo 3 (tres)** denominado “**Anexo Técnico**” de este instrumento jurídico, apegándose a las condiciones, alcances y características detalladas en la convocatoria, junta de aclaraciones (en su caso) y acta de fallo (**Anexo 2**) del procedimiento del cual deriva el presente contrato, disponibles para su consulta en el Portal de Compras Gubernamentales Compras MX.


SEXTA. VIGENCIA

“LAS PARTES” convienen en que la vigencia del presente contrato será del **01 de enero de 2026 al 31 de diciembre de 2026**

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“LAS PARTES” están de acuerdo que “EL INSTITUTO” por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 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 Modificadorio.

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

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

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

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

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS SERVICIOS

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que **“EL PROVEEDOR”** presente una garantía por la calidad de los servicios contratados.

NOVENA. GARANTÍA(S)

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción I, de la “LAASSP”; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento.; y 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a constituir una garantía la cual podrá ser, indivisible por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; o podrá ser divisible, la cual sólo se hará efectiva en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del **“Instituto Mexicano del Seguro Social”**, por un monto equivalente al **10% (diez por ciento)** sobre el importe total ó máximo del presente contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en Moneda Nacional.

Dicha fianza deberá ser entregada a **“EL INSTITUTO”**, a más tardar dentro de los 10 (diez) 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.

Cuando la garantía de cumplimiento se presente a través de una fianza, se deberá observar el “Modelo de póliza de fianza de Cumplimiento”, aprobado en las Disposiciones de carácter general publicadas en el Diario Oficial de la Federación, el 15 de abril de 2022, que se encuentra disponible en la plataforma digital de contrataciones públicas denominada COMPRAS MX.

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.

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;"> NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179 </p>

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 último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la **“LAASSP”**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

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.

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

ENDOSO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.- En el supuesto de que **“EL INSTITUTO”** y por así convenir a sus intereses, decidiera modificar en cualquiera de sus partes el presente contrato, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a otorgar el endoso de la póliza de garantía originalmente entregada, en el que conste las modificaciones o cambios en la respectiva fianza, observándose los mismos términos y condiciones señalados en la presente cláusula para la entrega de la garantía de cumplimiento, debiéndola entregar **“EL PROVEEDOR”** a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del convenio respectivo.

EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO.- **“EL INSTITUTO”** llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento de contrato en los casos siguientes:

- a) Se rescinda administrativamente el presente contrato.
- b) Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior del servicio prestado en comparación con lo ofertado.
- c) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al contrato, **“EL PROVEEDOR”** no entregue en el plazo pactado el endoso o la nueva garantía, que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento, de conformidad con la presente Cláusula
- d) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

De conformidad con el artículo 81, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de la garantía de cumplimiento se hará efectiva de manera proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

Asimismo, se deberá observar lo señalado en el Anexo Técnico que se agrega al presente contrato en el **Anexo 3 (tres)**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.

“EL PROVEEDOR”, se obliga a:

- a) Prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.

Página 8 de 176

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

- b) Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **“LA DEPENDENCIA O ENTIDAD”** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **“LAASSP”**.
- e) Así como lo señalado en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 3 (tres)** del presente contrato
- f) **“EL PROVEEDOR”** deberá incorporarse al Registro de Proveedores para la Integridad ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (REPIIMSS) en un periodo no mayor a 30 (treinta) días naturales posteriores a la formalización del presente contrato. La no integración al REPIIMSS en el periodo establecido, será considerado como un incumplimiento contractual con las consecuencias que establece la normatividad aplicable”.

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 la prestación de los servicios objeto del contrato.
- 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.
- d) Así como lo señalado en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 3 (tres)** del presente contrato

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

“EL INSTITUTO” designa como Administrador del presente contrato el **Mtro. Aaron Alejandro Ramirez Lopez; Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales, con R.F.C. [REDACTED]** con el objeto de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento, por lo que indicara a **“EL PROVEEDOR”** las observaciones que se estimen pertinentes, quedando éste obligado a corregir las anomalías que le sean indicadas, así como las deficiencias en la prestación del servicio, de conformidad con lo establecido en el documento de designación de administrador del presente contrato que se agrega al presente y el artículo 84 penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;"> NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179 </p>

En tal virtud, **“EL PROVEEDOR”** manifiesta expresamente su conformidad de que hasta en tanto no se cumpla de conformidad con lo establecido en el párrafo anterior, el servicio no se tendrá por aceptador por parte de **“EL INSTITUTO”**.

“EL INSTITUTO”, a través del administrador del contrato, rechazará el servicio que no cumplan las especificaciones establecidos en este contrato en su Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato en el **Anexo 3 (tres)**, obligándose **“EL PROVEEDOR”** en este supuesto a realizarlos o entregarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **“EL INSTITUTO”**, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

“EL INSTITUTO”, a través del administrador del contrato, podrá aceptar los servicios 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 del servicio, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES

“LA DEPENDENCIA O ENTIDAD” 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 en términos de lo establecido en los Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 3 (Anexo Tres)** del presente contrato. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **“EL PROVEEDOR”** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a **“EL PROVEEDOR”** que realice el pago de la deductiva en términos de la legislación aplicable. 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 INSTITUTO”, a través del administrador del presente contrato será responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro del tiempo establecido en los Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 3 (Anexo Tres)** del presente contrato.

El monto máximo de aplicación de las deducciones no podrá ser mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

En caso de que se exceda se podrá proceder a la rescisión del presente contrato

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

En caso que **“EL PROVEEDOR”** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo Técnico**, integrado al presente contrato como **Anexo 3 (Tres)** parte integral del presente contrato, **“EL INSTITUTO”**, por conducto del administrador del contrato aplicará a **“EL PROVEEDOR”**, una pena convencional por cada día natural de atraso (24 horas) en la prestación del servicio, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos, así como lo dispuesto por la Junta de aclaraciones, disponible para su consulta en el Portal de Compras Gubernamentales Compras MX.

El administrador del presente contrato será el responsable de determinar, calcular y aplicar las penas convencionales, vigilando los correspondientes registro o captura y validación en el sistema PREI Millenium, así como de notificarlas a **“EL PROVEEDOR”** personalmente, mediante oficio o por medios de comunicación electrónica.

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;">NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179</p>

“EL INSTITUTO” descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir a “EL PROVEEDOR”. Por lo tanto, “EL PROVEEDOR” autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en párrafos anteriores, sobre los pagos que éste deba cubrirle a “EL INSTITUTO” durante el período en que incurra y/o se mantenga en atraso con motivo de la prestación del servicio.

Para autorizar el pago de la prestación del servicio, previamente “EL PROVEEDOR” tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el presente contrato. El administrador del presente contrato será el responsable de verificar que se cumpla esta obligación, dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la conclusión del atraso.

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 previsto 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 servicios prestados fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

Los servicios, que de acuerdo al objeto del presente contrato se adquieran o contraten, deberán cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y con las Normas Mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, con las Normas Internacionales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad; en su caso, con las normas de referencia o especificaciones técnicas y cumplir con las características y especificaciones requeridas en el Anexo Técnico y los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato en el **Anexo 3 (tres)**.

“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 prestación de los servicios 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 e insumos necesarios para la prestación del servicio, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **ANEXO 3 (Tres)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS

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

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

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;"> NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179 </p>

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.

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

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

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 Leyes General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, y demás legislación aplicable.

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

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

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;"> NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179 </p>

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

VIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

Con fundamento en el artículo 80 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 102, fracción II, de su Reglamento, **“EL INSTITUTO”** en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la prestación de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a **“EL PROVEEDOR”**, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente prestados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si **“EL INSTITUTO”** así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.

VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO

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

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

VIGÉSIMA CUARTA. 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 la prestación de los servicios, 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 la prestación de los servicios del presente contrato;
- e) No realizar la prestación de los servicios 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;

Página 13 de 176

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;"> NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179 </p>

- 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) En caso de que la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanza el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento;
- k) No presentar bimestralmente, las constancias de la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social del personal que utilice para la prestación de los servicios;
- 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, y
- p) No presentar la opinión favorable de sus obligaciones fiscales, durante la vigencia del presente contrato.
- 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 del día siguiente 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 realiza la prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **“EL INSTITUTO”** de que continúa vigente la necesidad de la prestación de los servicios, 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 por los dos últimos párrafos del artículo 74 de la **“LAASSP”**.

	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;">NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179</p>

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 QUINTA. 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 prestación del servicio, deslindando 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 de los servicios.

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 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 SEXTA. 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 estas, conforme a lo previsto en el artículo 66, párrafo segundo de la **“LAASSP”**.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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 126 al 136 de su Reglamento.

VIGÉSIMA OCTAVA. 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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

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 NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE

“**LAS PARTES**” se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación de los servicios 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; Código Civil Federal; Ley Federal de Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

TRIGÉSIMA. 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 de Querétaro, Qro., renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN.

Por lo anterior expuesto, “**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 electrónicamente el día **14 de enero de 2026**

POR:
“EL INSTITUTO”
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

MTRA. MARTHA ELOÍSA SÁNCHEZ VÁZQUEZ
Representante Legal y Titular del Órgano de Operación
Administrativa Desconcentrada Estatal Querétaro
R.F.C. [REDACTED]

MTRO. AARON ALEJANDRO RAMIREZ LOPEZ
Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales
R.F.C. [REDACTED]

POR:
“EL PROVEEDOR”

NOMBRE

C. RICARDO VALDIVIA VELASCO
Persona Física con Actividad Empresarial



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

Anexo 1 (uno) "Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCIÓN DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Querétaro
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

PREVIO

FOLIO: 000001212-2026 Dictamen de Inversión
 Dictamen de Gasto

Expendencia Solicitante: 33 Querétaro
238001 Atención General Delegacional
119908 Departamento de Abastecimiento

Concepto: Num Referencia 238001150100/DF194/2025 PREVIO PARA CONTRATACIÓN DE VIVERES GUARDERÍA 2026 --

Fecha Elaboración: 04/11/2025

Total Comprometido (en pesos) \$ 1,305,242.00
Cuenta: 51221001 VIVERES Unidad de Información: 238001 Centro de Costos: 320260
COG: 2210201

COMPROBANTE DE EJERCICIO PRESUPUESTARIO											
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1,305.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

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.

ATENAMENTE

JOSE LUIS DÍAZ ZAMORA
JOSE LUIS DÍAZ ZAMORA

DÍA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO


CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS): \$ _____ 00

SE EMITE SUJETO A LAS CIFRAS DEFINITIVAS QUE APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA EL IMSS, RAZÓN POR LA CUAL EL IMPORTE DEBERÁ RATIFICARSE UNA VEZ QUE SE TENGA EL PRESUPUESTO APROBADO PARA EL EJERCICIO 2026.
Clave: 8170-009-001



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

ANEXO 2 (dos) “Fallo/Adjudicación”

----- **FALLO** -----

Sexto.- Se Adjudica al cotizante “RICARDO VALDIVIA VELASCO” (con domicilio en Calle Islas Aleutianas No. 124, Colonia Loma Linda, C.P. 76070, Querétaro, Qro.,) el contrato abierto por monto para la “ADQUISICIÓN DEL GRUPO 480 VÍVERES PARA LA GUARDERÍA ORDINARIA G-0001, 2026” por el periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2026, por un **Importe Máximo** de \$ **1,305,242.00** (Un millón, trescientos cinco mil, doscientos cuarenta y dos pesos 00/100 M.N.) Neto. Y un **Importe Mínimo** de \$ **522,096.80** (Quinientos veintidós mil, noventa y seis pesos 80/100 M.N.) Neto, ya que reúne conforme a los criterios de evaluación establecidos, las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por el Instituto, presentando su cotización de conformidad con el Formato No. 11 y por asegurar las mejores condiciones disponibles para el Estado en cuanto a precio, calidad, financiamiento y oportunidad, obteniendo el mayor puntaje en la evaluación integral.-----

Para pago, aplica lo siguiente:

Aplica IVA del 0% en las partidas: 1-71, 73-78, 81-95, 97-102

Aplica IEPS en las partidas: 72,79 y 80

Aplica IVA y IEPS en las partidas: 96

El precio unitario es fijo y en moneda nacional (**peso mexicano**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados la prestación del **SERVICIO**, por lo que “**EL PROVEEDOR**” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

PRECIOS UNITARIOS:

GRUPO: CARNES Y HUEVO															
No Cons	GP O	GE N	ES P	DI F	NOMBRE DEL ALIMENTO Y PRESENTACIÓN	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	Consumo Mínima Mensual	Consumo Máximo Mensual	IEP S	IV A	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO ANTES DE IMPUESTOS	
SUBGRUPO 101-CERDO															
1	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAMO	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. 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,	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 266.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

2	480	106	010 2	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	<p>El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo 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 comercialización y que garantice la destrucción del Clostridium botulinum.</p> <p>Características sensoriales: Color rosado ligero, olor característico de la especie. Sabor característico y agradable al paladar. Textura de ligeramente blanda a firme 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.</p> <p>Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a</p>	1	1	0	0	DOLORES, HERDEZ, TUNY	MÉXICO	\$ 350.00
---	-----	-----	----------	----	-----------------------------	--	---	---	---	---	--------------------------	--------	--------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

oscuro 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. 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, 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.

SUBGRUPO 107-POLLO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS**

050GYR075N02026-001-00

**NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179**

3	480	107	030 1	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. Peso por ración de 90 g + 5 g.	KILOGRAMO	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 color blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico. Bistec o bistec apianado; 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.	1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	\$ 280.00
4	480	107	030 3	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. Peso por ración 90 g + 5 g.	KILOGRAMO	La pierna es la parte del pollo que se encuentra entre la	1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	\$ 280.00
5	480	107	040 0	00	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. Peso por pieza de 160 g	KILOGRAMO		1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	\$ 140.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

				+ 5 g.	<p>parte inferior del muslo y superior de las patas. El muslo es la parte del pollo que se encuentra en la parte inferior del cuerpo y la parte superior de la pierna.</p> <p>Deben ser enteros, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, más oscura 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).</p> <p>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.</p> <p>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. 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</p>				
--	--	--	--	--------	---	--	--	--	--



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

					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.					
SUBGRUPO 108-RES										





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

6	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES (120 G)	KILOGRAMO	<p>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 (músculos cuádriceps) 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</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 390.00
---	-----	-----	------	----	---------------------------	-----------	---	---	---	---	---	----------	--------	-----------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS**

050GYR075N02026-001-00

**NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179**

					<p>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. 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

7	480	108	030 0	00	CHAMBARETE DE RES Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAMO	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. 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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 360.00
---	-----	-----	----------	----	--	-----------	---	---	---	---	---	----------	--------	--------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

10	480	108	070 0	00	PULPA DE RES EN TROZO Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRA MO	<p>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. 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.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 350.00
----	-----	-----	----------	----	---	---------------	--	---	---	---	---	----------	------------	--------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

11	480	108	070 1	00	PULPA DE RES MOLIDA . Peso por ración de 90 g + 5 g	KILOGRA MO	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 deshidratación, su color debe ser rojo cereza; libre de materia extraña, exenta de contaminación por manejo poco higiénico, adulteración o falsificación. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 300.00
----	-----	-----	----------	----	--	---------------	---	---	---	---	---	----------	------------	--------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

12	480	109	010 0	00	HUEVO ENTERO Peso por ración de 55 g ± 5 g.	KILOGRA MO	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 fluida y densa; seguida de otra capa de albúmina fluida. 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 de 15 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 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;	1	1	0	0	MI GRANERO, PROAN	MÉXIC O	\$ 82.00
----	-----	-----	----------	----	---	---------------	---	---	---	---	---	----------------------	------------	-------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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.												
SUBGRUPO 201-LECHE																			
13	480	201	030 3	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	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. Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a	1	1	0	0	ARACELI	MÉXICO						\$ 45.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							los criterios de calidad vigentes.													
SUBGRUPO 202-DERIVADOS LÁCTEOS																				
14	480	202	0100	00	QUESO FRESCO 450 G	PAQUETE	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, panela 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 aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp. ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Características sensoriales: consistencia blanda, elástica y firme, color blanco, olor lácteo sin notas	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	\$ 240.00						



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							extrañas, sabor ligero, suave y agradable. Paquete envasado y etiquetado legible conforme a los criterios de calidad.										
15	480	202	102	1	QUESO OAXACA 1000 g	KILOGRAMO	<p>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</p> <p>– 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</p> <p>.Estar exentos de Escherichia coli, microorganismos patógenos, hongos y levaduras. Características sensoriales: Textura: elástica, fibrosa y homogénea, forma de redonda o</p>	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	\$ 240.00			



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

						gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos; Características sensoriales: Textura semiblanda, ligeramente quebradiza, color amarillo crema, olor y sabor característicos agradables. 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.								
19	480	202	0300	01	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA DE 1 LITRO	PIEZA	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 thermophilus. 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	1	1	0	0	YOPLAIT	MÉXICO	\$ 77.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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. A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.								
21	480	301	1100	00	JICAMA	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	30.00
22	480	301	1300	00	LIMÓN AGRIO	KILOGRAMO	Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro;	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	48.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

23	480	301	130 1	00	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO	cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y suave, la pulpa está formada por gajos muy jugosos de gusto ácido. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 48.00
24	480	301	130 2	00	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 48.00
25	480	301	160 1	00	MANDARINA REINA	KILOGRAMO	Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámetro mayor de 5 a 12 cm, su color es amarillo anaranjado ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática, la pulpa formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí. Los gajos están cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 56.00
26	480	301	170 1	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	Fruto tropical de la familia de las anacardiáceas, de diversos tamaños según la variedad, de 10 a 25 cm de diámetro mayor, es de forma oval muy característica; su cáscara lisa y delgada tiene cierto contenido de ceras; el fruto maduro es amarillo, en ocasiones rojizo y adquiere a breve plazo manchas muy oscuras (negras); la pulpa es blanda, amarilla, jugosa dulce con aroma y gusto "sui generis" de acuerdo a la variedad y 441133 grado de madurez que se considere; cada fruta tiene un sólo hueso de tamaño siempre	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 63.00
27	480	301	170 2	00	MANGO MANILA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 63.00

Página 47 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							considerable y de diversas formas según la variedad. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *							
28	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIOUS	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 84.00
29	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 70.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

30	480	301	190 1	00	MELON CHINO	KILOGRAMO	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 sávida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto. A granel, peso en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1		0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 37.00
31	480	301	190 2	00	MELON VALENCIANO	KILOGRAMO	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 sávida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto. A granel, peso en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 31.00
32	480	301	200 0	00	NARANJA P/JUGO	KILOGRAMO	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. A granel, peso en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 33.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

33	480	301	210 2	00	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	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 sávida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA. A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 51.00
34	480	301	220 2	00	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	El fruto es carmoso, 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. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 84.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

35	480	301	2203	00	PERA MOTA	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 84.00
36	480	301	2400	00	PIÑA	KILOGRAMO	Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termina en su extremo superior, gradualmente de menor diámetro, rematada por una corona formada por hojas dispuestas en roseta, su color varía de verde-amarillo a amarillo-anaranjado, su pulpa amarilla es muy jugosa y agri dulce, su eje central es más consistente con mayor cantidad de celulosa, de olor y sabor intensos y de consistencia ligeramente firme a la masticación. La piña alcanza su punto sazón cuando la fruta adquiere un tono verde oscuro y las bayas se tornan planas y bien	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 47.00

Página 51 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							formadas. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *								
37	480	301	250 5	00	PLATANO TABASCO	KILOGRA MO	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 oscuro 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. A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 34.00	
38	480	301	260 0	00	SANDIA	KILOGRA MO	Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde oscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura. Las capas que le siguen son blancas con alto	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 21.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

41	480	302	020 2	00	AGUACATE HASS	<p>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 semiobscurito, a veces negro con tonos purpúreos; 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. 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)</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 138.00
----	-----	-----	----------	----	---------------	--	---	---	---	---	----------	--------	--------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

42	480	302	0300	00	APIO	KILOGRAMO	<p>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. 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.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 35.00
43	480	302	0400	00	BETABEL	KILOGRAMO	<p>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. 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.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 42.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

44	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	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 -18°C. 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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 33.00
----	-----	-----	------	----	---------	-----------	---	---	---	---	---	----------	--------	----------

Página 56 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							plástico, selladas y conservadas en congelación a -18° C. Desecho										
45	480	302	060 2	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	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 oscuro 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. A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 24.00			
46	480	302	080 2	00	CAMOTE BLANCO	KILOGRAMO	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. A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 54.00			



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

47	480	302	090 1	00	CEBOLLA BLANCA	KILOGRA MO	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 entres las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 48.00
48	480	302	100 0	00	CHAMPIÑÓN FRESCO	KILOGRA MO	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 150.00
49	480	302	100 1	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	LATA	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 143.00
50	480	302	100 2	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (500 G)	LATA	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 220.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

51	480	302	100 4	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO ENTERO (800 G)	LATA	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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 220.00
----	-----	-----	----------	----	---	------	---	---	---	---	---	----------	--------	--------------





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

52	480	302	110 2	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRA MO	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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 42.00
53	480	302	120 1	00	CHICHARO FRESCO LIMPIO	KILOGRA MO	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 210.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							costo-beneficio y que cubra con la calidad requerida. 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.										
54	480	302	120 2	00	CHICHARO CONGELADO	KILOGRAMO	Son los frutos de chícharos frescos, sanos, enteros, limpios, sacados de la vaina antes de que estén demasiado maduros y desarrolen una textura harinosa y una piel dura, sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético, permitiendo que estén disponibles todo el año. En bolsa biodegradable de 1 kilogramo a una temperatura de -18° C o recipiente reutilizable.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 237.00			
55	480	302	120 3	02	CHICHARO PROCESADO (420 G)	LATA	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 183.00			





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

56	480	302	120 3	03	CHICHARO PROCESADO (2900 G)	LATA	(finos) y tipo 2 (gruesos). Especificaciones fisico-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 sustancias 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 representen un riesgo para la salud, no se permite el uso de aditivos. En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 183.00
57	480	302	180 1	00	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	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. A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 62.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizable.									
58	480	302	1900	00	EJOTE	KILOGRAMO	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 celulósicas (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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	63.00	
59	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	60.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							se adquiere el producto, se comprará con brácteas (hojas que lo cubren), las cuales constituyen una protección natural.								
60	480	302	2002	00	ELOTE PROCESADO DESGRANADO CONGELADO	KILOGRAMO	Son los granos del maíz (Zea mays) frescos, sanos, enteros, limpios, desprendidos de la mazorca y sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético que les permite estar disponibles todo el año. En bolsas de polietileno de 1 kilogramo biodegradables, a una temperatura de -18° C.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 228.00	
61	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	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. A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 97.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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).								
62	480	302	240 1	00	JITOMATE BOLA	KILOGRAMO	<p>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. 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.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 62.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

63	480	302	240 3	02	JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	LATA	Es el producto proveniente de jitomates de la especie <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarrilla, 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. En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 62.00
64	480	302	280 0	00	NOPAL	KILOGRAMO	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 49.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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). 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.								
65	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	51.00
66	480	302	3000	00	PEPINO	KILOGRAMO	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 oscura, lisa y brillante, resulta algo más dura y resistente que el la de la calabaza por cuya razón se monda. Es muy	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	49.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							jugoso, de sabor ligeramente dulce y muy peculiar. 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.									
67	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	80.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

68	480	302	3200	00	PORO	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 98.00
69	480	302	3600	00	TOMATE VERDE LIMPIO	KILOGRAMO	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 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 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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 47.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							<p>cualidades sensoriales destaca un sabor moderadamente ácido. 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.</p>								
70	480	302	3900	00	ZANAHORIA	KILOGRAMO	<p>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. 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.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$	35.00
SUBGRUPO 401-AMARANTO															



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

71	480	401	010 0	00	AMARANTO EN SEMILLA	PIEZA	<p>El nombre de amaranto o bledo se aplica tanto a la semilla como a la planta de la familia de las amarantáceas, compuesta de 60 géneros y cerca de 800 especies; son plantas herbáceas anuales (noviembre-diciembre). En la actualidad se considera que aproximadamente 60 especies son nativas de América y cerca de 15 provienen de Europa, Asia, África y Australia. Se cultiva tanto en climas tropicales como en semiáridos. La planta de amaranto además de producir la tan abundante y nutritiva semilla, es magnífica productora de quelites; tanto las hojas como las semillas son comestibles. El pequeño fruto contiene una sola semilla lisa de 1 mm de diámetro aproximadamente, brillante y cuyo color puede ser blanco, morado o negro; siendo éstas dos últimas las menos apreciadas, tanto por el color como por el bajo rendimiento obtenido. Para su utilización estas semillas generalmente son tostadas o cocidas. A granel por peso en kilogramos, en bolsas biodegradables.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 126.00
----	-----	-----	----------	----	---------------------	-------	--	---	---	---	---	----------	--------	--------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

72	480	401	030 0	00	CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO (LATA 270 G)	PIEZA	Producto elaborado a base de harina de amaranto perteneciente a la familia de las gramíneas de un solo cotiledón de rápida disolución, y que cuando es rehidratada con agua o leche se convierten en sopa o papilla. De fácil almacenamiento, transportación y preparación. La transformación del cereal de amaranto mediante sistemas de extrusión produce solubilidad de proteínas, degradación de amilasas a almidones, biodisponibilidad de minerales, permite la producción continua de productos altamente homogéneos durante su procesamiento en polvo, granulados o harinas. La compresión, mezcla, cocción, cizallamiento, calentamiento, enfriamiento, bombeo, moldeo, etc. que realizan en este equipo minimizan la contaminación y aseguran una vida de anaquel aproximadamente de un año. Lata metálica 270g etiquetado de acuerdo con las normatividad vigente.	1	1	0.08	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 550.00
SUBGRUPO 402-ARROZ														



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

73	480	402	010 0	00	ARROZ INTEGRAL (1000 G)	PIEZA	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 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.	1	1	0	0	SOS, MORELOS, JUPASA	MÉXICO	\$ 52.00
SUBGRUPO 403-AVENA														
74	480	403	020 0	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	PIEZA	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 los granos de avena presentan formas poligonales del almidón. Humedad máximo	1	1	0	0	GRANVITA, QUAKER, 1,2,3	MÉXICO	\$ 126.00

Página 73 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							base húmeda) mínimo: Grado I: 31.3%, Grados II y III: 29.7%. Puede estar enriquecida con tiamina (B1), niacina y riboflavina (B2), hierro, vitamina D y calcio. No debe tener materias extrañas, microorganismos patógenos ni contaminantes químicos que representen riesgo a la salud. Características sensoriales: Color blanco a crema, olor y sabor farináceos, característico sin ranciedad. Textura suave al tacto. Este producto requiere cocimiento para su consumo. En bolsa de papel o polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
77	480	406	160 0	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	PIEZA	Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudante, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Textura suave, corteza y miga como de la harina integral (cascarilla de trigo), color de la miga café claro, aroma suave, sabor agradable, su contenido de sodio es menor o igual a 140 mg/porción. Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de	1	1	0	0	EL NUEVO PAN DE QUERÉTARO	MÉXIC O	\$ 161.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							<p>textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente Pieza de 40 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente</p>							
78	480	406	1800	00	PAN MOLIDO (1000 G) A GRANEL	PIEZA	<p>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. Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.</p>	1	1	0	0	BIMBO	MÉXICO	\$ 259.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

79	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO (30 G)	PIEZA	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; de forma semiesférica aplanada en su base, la parte superior está cubierta de azúcar, decorada por tiras largas y cruzadas en forma de hueso con una esfera en el centro. Por kilogramo, porciones de 30g + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.	1	1	0.08	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	\$ 380.00
80	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	PIEZA	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.	1	1	0.08	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	\$ 380.00

Página 78 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							Características sensoriales: textura suave y esponjosa, color dorado uniforme, color de la miga blanco a crema, aroma y sabor suave y agradable, de forma ovalada, aplanada en su base, la parte superior está decorada por tiras de acitrón, biznaga, corteza de frutas cubiertas (naranja, higo y limón), cerezas rojas o verdes y abultado de cubierta de concha con azúcar con o sin color vegetal. Agranel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
81	480	406	260 9	00	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 200 g)	PIEZA	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	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

82	480	406	2610	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 200 g)	PIEZA	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 presencia de un mayor contenido de fibra el agua de	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00
83	480	406	2611	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 200 g)	PIEZA	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 presencia de un mayor contenido de fibra el agua de	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

84	480	406	261 2	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Pluma 200 g)	PIEZA	<p>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 oscuro, 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 ayudar en la extrusión mediante la reducción de la rigidez de la pasta</p>	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00
----	-----	-----	----------	----	--	-------	---	---	---	---	---	--------------------------	--------	-------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

85	480	501	020 0	00	FRIJOL BAYO (1000 G)	PIEZA	<p>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. A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad</p>	1	1	0	0	JUPASA, PIONERA	MÉXICO	\$ 77.00
----	-----	-----	----------	----	-------------------------	-------	--	---	---	---	---	-----------------	--------	-------------



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							vigente.							
86	480	501	030 1	00	ALUBIA (1000 G)	PIEZA	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	1	1	0	0	JUPASA, PIONERA	MÉXICO	\$ 84.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							de 1 cm a 2 cm de ancho. Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente												
SUBGRUPO 504-LENTEJA																			
90	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 G)	PIEZA	Leguminosa papilionada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tamaños, clasificándose en grande o chica. Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	1	1	0	0	NACIONAL, JUPASA	MÉXICO					\$ 70.00	
SUBGRUPO 601-AZÚCAR																			
91	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO (1000 G)	PIEZA	Es el producto obtenido de la caña de azúcar o de remolacha azucarera, extraída por compresión y sometida a operaciones de cristalización, sin proceso de refinación. Es un sólido cristalino que se disuelve en agua para dar una solución dextrorrotatoria, en esencia es sacarosa pura. De color ámbar claro. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: sacarosa aparente (pol), a 293 °K (20°C) mínimo 99.4 %, cenizas sulfatadas máximo 0.25 %, humedad máximo 0.06 %. Color: unidades lovibond máximo 2.5. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores	1	1	0	0	JUPASA, ZULKA	MÉXICO					\$ 63.00	



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							microbianos, contaminantes químicos, ni fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o papel kraf Etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
SUBGRUPO 701-GRASAS DE ORIGEN ANIMAL														
92	480	701	010 0	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	PIEZA	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. Envase de plástico o polietileno con sello hermético, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	\$ 140.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

					<p>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 Oil Low Acid), industria que desarrolla métodos para el fitomejoramiento de la semilla de la colza separando las sustancias tóxicas de ácido erúxico 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 erúxico" 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 erúxico" para que cumpla los protocolos de toxicología, potencial alergénico y microbiología. Envase de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del</p>					
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
SUBGRUPO 703-GRASAS														
95	480	703	010 0	00	MAYONESA (390 G)	PIEZA	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 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, oxiacetarina 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,	1	1	0	0	MC CORMIC	MÉXICO	\$ 194.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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. En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.							
SUBGRUPO 704-OLEAGINOSAS														
96	480	704	030 1	00	CREMA DE CACAHUATE (450 G)	PIEZA	La crema de cacahuete es un producto alimenticio de consistencia cremosa, que se elabora de manera industrializada a partir de la mezcla del cacahuete 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	1	1	0.08	0.1 6	ALADINO	MÉXICO	\$ 460.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							suavemente evitando la separación de los mismos logrando la textura suave deseada y más segura para el consumo de menores. 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.												
SUBGRUPO 802-ESPECIAS																			
97	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	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. A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO					\$	203.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

98	480	802	040 0	00	CANELA EN RAJA (1000 G)	KILOGRAMO	Pertenece a la familia de las lauráceas, especie 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 especie 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. 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 670.00
SUBGRUPO 805-HIERBAS Y HOJAS														



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

99	480	805	010 0	00	CILANTRO (1000 g)	KILOGRAMO	Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuneiformes. Las fluorescencias 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. A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada resciclable.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 49.00
100	480	805	030 0	00	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	KILOGRAMO	Se presentan las tres en un manajo como hierbas de olor o pueden adquirirse por separado. Laurel: hojas de árbol de la familia de las lauráceas, verdes y coriáceas de gusto amargo y muy intenso, su principal componente es el cineol, en menor proporción eugenol, acetoeugenol, metileugenol y geraniol. Mejorana: hierba de la familia de las labiadas, de aroma alcanforado, mentolado, resinoso y picante, produce un gusto amargo y dulce, sus principales componentes son el terpineno, pineno, sabineno y terpineol. Tomillo: hierba perteneciente a la familia de las labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 196.00



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							(cerca del 50%) carvacrol, cimol, pineno, linalol y borneal. Deben estar exentas de contaminantes. A granel, por peso en gramos, en manajo que contenga las tres variedades de hierbas en bolsa de plástico perforada.								
101	480	805	060 0	00	PEREJIL (1000 g)	KILOGRA MO	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. A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXIC O	\$ 52.00	
SUBGRUPO 808-SABORIZANTES															



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00


NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

102	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	PIEZA	<p>Producto constituido básicamente por cloruro de sodio (Na Cl) que proviene exclusivamente de fuentes naturales, se presenta en forma de polvo 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 0.20g/100 g máximo, magnesio como ión mg 0.20 g/100 g máximo, calcio como ión Ca 0.20g/100g máximo, yodato de potasio de 15 a 30 mg/kg. Se permite un máximo de 1% de sulfatos antihumectantes en cantidades no mayores a 2% solos o combinados. Microbiológicos: No contendrá microorganismos patógenos. La sal refinada yodatada se obtiene de añadirle yodato de potasio y sílico aluminato de sodio como antihumectante. En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g; (pte 1000 sobres de 1 g), (pte 2000 sobres de 1 g). Individual en sobre de 1g.</p>	1	1	0	0	SAL BAHIA, LA FINA	MÉXICO	\$ 32.00
-----	-----	-----	------	----	--------------------------------	-------	--	---	---	---	---	--------------------	--------	----------

Notas:1.- Los precios Unitarios son antes de impuestos.**2.-** El proveedor adjudicado deberá facturar por separado los insumos a los que les aplica Tasa 0% de IVA, a los que les aplique IEPS y a los que les aplique IVA e IEPS.**3.-** Las cantidades solicitadas son enunciativas más no limitativas; únicamente debe encontrarse en apego al dictamen de disponibilidad presupuestal, el contrato se adjudica por el monto total del dictamen presupuestal, y el Instituto solicitará los bienes en las cantidades de acuerdo a las necesidades y la limitante será no sobrepasar el importe máximo adjudicado.....



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Anexo 2 A (dos A) “Propuesta Económica”



**Anexo 3 (tres) “Anexo Técnico”
DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA**

No Cons	GP O	GE N	ESP	DI F	NOMBRE DEL ALIMENTO Y PRESENTACIÓN	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	Consumo Mínimo Mensual	Consumo Máximo Mensual	IEP S
SUBGRUPO 101-CERDO										
1	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAMO	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. 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	1	1	0



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

						(País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	
SUBGRUPO 106- PESCADO							



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

2	48 0	106	010 2	0 0	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	<p>El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo 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 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.</p> <p>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,</p>	1	1	0
---	---------	-----	----------	--------	-----------------------------	--	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

					<p>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 oscuro 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. 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</p>	
--	--	--	--	--	---	--



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

variedad, contenido en kilogramos, 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.

SUBGRUPO 107-
POLLO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

3	48 0	107	030 1	0 0	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. Peso por ración de 90 g + 5 g.	KILOGRAM 0	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 color blanco amarillento, menos oscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico. Bistec o bistec 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.	1	1	0
4	48 0	107	030 3	0 0	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. Peso por ración 90 g + 5 g.	KILOGRAM 0		1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

5	48 0	107	040 0	0 0	PIERNA Y MUSLO DE POLLO . Peso por pieza de 160 g + 5 g.	KILOGRAM 0	La pierna es la parte del pollo que se encuentra entre la parte inferior del muslo y superior de las 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 oscura 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. 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	1	1	0
---	---------	-----	----------	--------	--	---------------	---	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

congelación según corresponda,
lote,
fecha de caducidad, lugar de
procedencia (País).
Especificaciones de
calidad, preservación y etiquetado
en apego a la normatividad vigente.

SUBGRUPO 108-
RES



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

6	48 0	108	020 0	0 0	BISTEC PIERNA RES (120 G)	KILOGRAM 0	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 (músculos cuádriceps) 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	1	1	0
---	---------	-----	----------	--------	------------------------------	---------------	---	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

						<p>eliminar la grasa intermuscular y superficial o bien separar cada músculo (las dos tapas y el centro) y después cortar cada uno. 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,</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

7	48 0	108	030 0	0 0	CHAMBARETE DE RES Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAM 0	<p>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. 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.</p>	1		1	0
---	---------	-----	----------	--------	--	---------------	---	---	--	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

8	48 0	108	050 0	0 0	CUETE DE PIERNA DE RES . Peso por ración de 120 g + 5 g.	KILOGRAM 0	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. 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.	1	1	0
---	---------	-----	----------	--------	--	---------------	--	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

9	48 0	108	060 0	0 0	FALDA DE RES . Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAM 0	<p>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 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. Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unícel 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.</p>	1	1	0
---	---------	-----	----------	--------	---	---------------	---	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

10	48 0	108	070 0	0 0	PULPA DE RES EN TROZO Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAM 0	<p>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 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.</p>	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---	---------------	---	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

11	48 0	108	070 1	0 0	PULPA DE RES MOLIDA . Peso por ración de 90 g + 5 g	KILOGRAM 0	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 deshidratación, su color debe ser rojo cereza; libre de materia extraña, exenta de contaminación por manejo poco higiénico, adulteración o falsificación. 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.	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---	---------------	--	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

12	48 0	109	010 0	0 0	HUEVO ENTERO Peso por ración de 55 g ± 5 g.	KILOGRA MO	<p>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 de 15 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 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 oscuro. 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, Dihidroestreptomina 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</p>	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---	---------------	---	---	---	---





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							<p>B5 U.l./g, Estreptomocina 0.5 mg/kg, Tetraciclina 0.3 mg/kg, Plaguicidas (límite máximo mg/kg): aldrin 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. 229977 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.</p>			
SUBGRUPO 201-LECHE										
13	48 0	201	030 3	0 0	<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML</p>	PAQUETE	<p>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. Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad vigentes.</p>	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

SUBGRUPO 202-DERIVADOS LÁCTEOS

14	48 0	202	010 0	0 0	QUESO FRESCO 450 G	PAQUETE	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, panela 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 aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente 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. Paquete envasado y etiquetado legible conforme a los criterios de calidad.	1	1	0
15	48 0	202	102	1	QUESO OAXACA 1000 g	KILOGRAMO	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	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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.			
16	48 0	202	010 1	0 2	QUESO PANELA	KILOGRAMO	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 aureus 1000 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. Paquete envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad legible .	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

17	48 0	202	020 4	0 1	QUESO AÑEJO DE 1000 G	KILOGRA MO	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 mín 26%, grasa mín 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 mas fuertes que los quesos frescos. 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.	1	1	0
18	48 0	202	020 8	0 2	QUESO MANCHEGO DE 1000 G.	KILOGRA MO	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 monocytogenes negativo en 25 gramos; Características sensoriales: Textura	1	1	0

Página 119 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.			
21	48 0	301	110 0	0 0	JICAMA	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
22	48 0	301	130 0	0 0	LIMÓN AGRIO	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
23	48 0	301	130 1	0 0	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
24	48 0	301	130 2	0 0	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

25	48 0	301	160 1	0 0	MANDARINA REINA	KILOGRAMO	Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámetro mayor de 5 a 12 cm, su color es amarillo anaranjado ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática, la pulpa formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí. Los gajos están cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.	1	1	0
26	48 0	301	170 1	0 0	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	Fruto tropical de la familia de las anacardiaceas, de diversos tamaños según la variedad, de 10 a 25 cm de diámetro mayor, es de forma oval muy característica; su cáscara lisa y delgada tiene cierto contenido de ceras; el fruto maduro es amarillo, en ocasiones rojizo y adquiere a breve plazo manchas muy oscuras (negras); la pulpa es blanda, amarilla, jugosa dulce con aroma y gusto "sui generis" de acuerdo a la variedad y 441133	1	1	0
27	48 0	301	170 2	0 0	MANGO MANILA	KILOGRAMO	grado de madurez que se considere; cada fruta tiene un sólo hueso de tamaño siempre considerable y de diversas formas según la variedad. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *	1	1	0
28	48 0	301	180 2	0 0	MANZANA RED DELICIOUS	KILOGRAMO	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	1	1	0
29	48 0	301	180 3	0 0	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	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	1	1	0

Página 123 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *			
30	48 0	301	190 1	0 0	MELON CHINO	KILOGRAMO	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 sávida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1		0
31	48 0	301	190 2	0 0	MELON VALENCIANO	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
32	48 0	301	200 0	0 0	NARANJA P/JUGO	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

33	48 0	301	210 2	0 0	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	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 sávida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA. A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
34	48 0	301	220 2	0 0	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	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. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	1	1	0
35	48 0	301	220 3	0 0	PERA MOTA	KILOGRAMO	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,	1	1	0

Página 125 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							semiplanas y duras. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *			
36	48 0	301	240 0	0 0	PIÑA	KILOGRAMO	Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termina en su extremo superior, gradualmente de menor diámetro, rematada por una corona formada por hojas dispuestas en roseta, su color varía de verde-amarillo a amarillo- anaranjado, su pulpa amarilla es muy jugosa y agridulce, su eje central es más consistente con mayor cantidad de celulosa, de olor y sabor intensos y de consistencia ligeramente firme a la masticación. La piña alcanza su punto sazón cuando la fruta adquiere un tono verde oscuro y las bayas se tornan planas y bien formadas. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
37	48 0	301	250 5	0 0	PLATANO TABASCO	KILOGRAMO	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 oscuro 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	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							hidratos de carbono. A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *			
38	48 0	301	260 0	0 0	SANDIA	KILOGRAMO	Es el fruto sincárpico y carnosos, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde oscuro, 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. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0
39	48 0	301	300 4	0 0	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	Se obtiene de la desecación de las uvas frescas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de la Vitis vinifera 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. 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. *	1	1	0
SUBGRUPO 302-VEGETALES										
40	48 0	302	010 0	0 0	ACELGA	KILOGRAMO	De la familia de las Quenopodáceas. Sus hojas son grandes, anchas y rugosas; de color verde oscuro y brillante, peciolo largo, grueso y acanalado de color blanco ligeramente verdoso, de 15 a 30 cm de largo. 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	1	1	0

Página 127 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							peso (sin rebasar los 15 Kg).			
41	48 0	302	020 2	0 0	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	<p>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 semioscuro, a veces negro con tonos purpúreos; 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. 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)</p>	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

42	48 0	302	030 0	0 0	APIO	KILOGRA MO	<p>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. 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.</p>	1	1	0
43	48 0	302	040 0	0 0	BETABEL	KILOGRA MO	<p>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. 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.</p>	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

44	48 0	302	050 0	0 0	BROCOLI	KILOGRA MO	<p>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.</p> <p>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 -18°C. 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.</p> <p>Desecho</p>	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---------	---------------	--	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

45	48 0	302	060 2	0 0	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	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 oscuro 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. A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	1	1	0
46	48 0	302	080 2	0 0	CAMOTE BLANCO	KILOGRAMO	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. A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	1	1	0
47	48 0	302	090 1	0 0	CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0
48	48 0	302	100 0	0 0	CHAMPIÑÓN FRESCO	KILOGRAMO	Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen a la división de los Eumicetos, sólo los del orden Ascomicetos y sobre todos los del orden	1	1	0

Página 131 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

49	48 0	302	100 1	0 0	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	LATA	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. 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.	1	1	0
50	48 0	302	100 2	0 0	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (500 G)	LATA	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. 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.	1	1	0
51	48 0	302	100 4	0 0	CHAMPIÑÓN ENVASADO ENTERO (800 G)	LATA	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. 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.	1	1	0





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

52	48 0	302	110 2	0 0	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0
53	48 0	302	120 1	0 0	CHICHARO FRESCO LIMPIO	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

54	48 0	302	120 2	0 0	CHICHARO CONGELADO	KILOGRA MO	Son los frutos de chícharos frescos, sanos, enteros, limpios, sacados de la vaina antes de que estén demasiado maduros y desarrollen una textura harinosa y una piel dura, sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético, permitiendo que estén disponibles todo el año. En bolsa biodegradable de 1 kilogramo a una temperatura de -18° C o recipiente reutilizable.	1	1	0
55	48 0	302	120 3	0 2	CHICHARO PROCESADO (420 G)	LATA	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 sustancias 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. En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0
56	48 0	302	120 3	0 3	CHICHARO PROCESADO (2900 G)	LATA	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 sustancias 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. En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

57	48 0	302	180 1	0 0	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0
58	48 0	302	190 0	0 0	EJOTE	KILOGRAMO	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 celulósicas (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. 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.	1	1	0
59	48 0	302	200 1	0 0	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	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.	1	1	0





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

60	48 0	30 2	200 2	0 0	ELOTE PROCESADO DESGRANADO CONGELADO	KILOGRA MO	Son los granos del maíz (Zea mays) frescos, sanos, enteros, limpios, desprendidos de la mazorca y sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético que les permite estar disponibles todo el año. En bolsas de polietileno de 1 kilogramo biodegradables, a una temperatura de -18° C.	1	1	0
61	48 0	302	210 1	0 0	ESPINACA FRESCA	KILOGRA MO	Vegetal de hoja que presenta un color que va del verde claro al verde oscuro, 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. 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).	1	1	0
62	48 0	302	240 1	0 0	JITOMATE BOLA	KILOGRA MO	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. 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	1	1	0

Página 136 de 176



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

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



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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.			
65	48 0	302	290 2	0 0	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	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. 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.	1	1	0
66	48 0	302	300 0	0 0	PEPINO	KILOGRAMO	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 oscura, 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. 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.	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

67	48 0	302	310 0	0 0	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRA MO	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. 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.	1	1	0
68	48 0	302	320 0	0 0	PORO	KILOGRA MO	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. 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.	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

69	48 0	302	360 0	0 0	TOMATE VERDE LIMPIO	KILOGRA MO	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 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 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. 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.	1	1	0
70	48 0	302	390 0	0 0	ZANAHORIA	KILOGRA MO	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. 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.	1	1	0

SUBGRUPO 401-AMARANTO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

71	48 0	401	010 0	0 0	AMARANTO EN SEMILLA	PIEZA	<p>El nombre de amaranto o blede se aplica tanto a la semilla como a la planta de la familia de las amarantáceas, compuesta de 60 géneros y cerca de 800 especies; son plantas herbáceas anuales (noviembre- diciembre). En la actualidad se considera que aproximadamente 60 especies son nativas de América y cerca de 15 provienen de Europa, Asia, África y Australia. Se cultiva tanto en climas tropicales como en semiáridos. La planta de amaranto además de producir la tan abundante y nutritiva semilla, es magnífica productora de quelites; tanto las hojas como las semillas son comestibles. El pequeño fruto contiene una sola semilla lisa de 1 mm de diámetro aproximadamente, brillante y cuyo color puede ser blanco, morado o negro; siendo éstas dos últimas las menos apreciadas, tanto por el color como por el bajo rendimiento obtenido. Para su utilización estas semillas generalmente son tostadas o cocidas. A granel por peso en kilogramos, en bolsas biodegradables.</p>	1	1	0
72	48 0	401	030 0	0 0	CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO (LATA 270 G)	PIEZA	<p>Producto elaborado a base de harina de amaranto perteneciente a la familia de las gramíneas de un solo cotiledón de rápida disolución, y que cuando es rehidratada con agua o leche se convierten en sopa o papilla. De fácil almacenamiento, transportación y preparación. La transformación del cereal de amaranto mediante sistemas de extrusión produce solubilidad de proteínas, degradación de amilasas a almidones, biodisponibilidad de minerales, permite la producción continua de productos altamente homogéneos durante su procesamiento en polvo, granulados o harinas. La compresión, mezcla, cocción, cizallamiento, calentamiento, enfriamiento, bombeo, moldeo, etc. que realizan en este equipo minimizan la contaminación y aseguran una vida de anaquel</p>	1	1	0.0 8





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							aproximadamente de un año. Lata metálica 270g etiquetado de acuerdo con las normatividad vigente.			
SUBGRUPO 402-ARROZ										
73	48 0	402	010 0	0 0	ARROZ INTEGRAL (1000 G)	PIEZA	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 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.	1	1	0
SUBGRUPO 403-AVENA										



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

74	48 0	403	020 0	0 0	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	PIEZA	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 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. En bolsa de polietileno o bote de cartón. (1000 g), (400 g) + 100g de acuerdo con la clave. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---------------------------------------	-------	---	---	---	---

SUBGRUPO 405-MAÍZ



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

75	48 0	405	060 0	0 0	TORTILLA DE MAIZ	PIEZA	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. A granel por peso en kilogramos o empacada en bolsa de polietileno	1	1	0
SUBGRUPO 406-TRIGO										
76	48 0	406	110 0	0 0	HARINA DE TRIGO (1000 G)	PIEZA	Producto que se obtiene de la molienda y tamizado de granos de trigo (Triticum vulgare y Triticum durum), sanos, limpios, enteros o quebrados, con eliminación de gran parte del salvado y germen, libre de pericarpio, de tegumentos y de la capa aleurónica del germen; triturada hasta obtener un grado de finura adecuado, con 73% de extracción mínimo, adicionado de blanqueadores u oxidantes permitidos por la SSA, sin adición de conservadores o agentes antimicrobianos. Se clasifica en 1 solo tipo con 3 grados de calidad: Grado I. Harina de trigo para panificación. Grado II. Harina de trigo para galletas. Grado III. Harina de trigo común o estándar. Generalmente adicionada de vitamina B1, B2, niacina, hierro y calcio. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 14% máximo; proteínas (N x 5.7) mínimo para el Grado I: 9.5% y 9% para Grados II y III, fibra cruda máxima para grado I: 0.4%, Grado II: 0.6% y grado III: 0.3%; cenizas	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							<p>máximas para Grado I: 0.55%, para Grado II: 1.0% y grado III: 0.6%; gluten (base húmeda) mínimo: Grado I: 31.3%, Grados II y III: 29.7%. Puede estar enriquecida con tiamina (B1), niacina y riboflavina (B2), hierro, vitamina D y calcio. No debe tener materias extrañas, microorganismos patógenos ni contaminantes químicos que representen riesgo a la salud. Características sensoriales: Color blanco a crema, olor y sabor farináceos, característico sin ranciedad. Textura suave al tacto. Este producto requiere cocimiento para su consumo. En bolsa de papel o polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.</p>			
77	48 0	406	160 0	0 0	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	PIEZA	<p>Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudante, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Textura suave, corteza y miga como de la harina integral (cascarilla de trigo), color de la miga café claro, aroma suave, sabor agradable, su contenido de sodio es menor o igual a 140 mg/porción. Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente Pieza de 40 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado</p>	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							en apego a la normatividad vigente			
78	48 0	406	180 0	0 0	PAN MOLIDO (1000 G) A GRANEL	PIEZA	<p>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. Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.</p>	1	1	0
79	48 0	406	230 0	0 0	PAN DE MUERTO (30 G)	PIEZA	<p>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; de forma</p>	1	1	0.0 8



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

82	48 0	406	261 0	0 1	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 200 g)	PIEZA	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	1	1	0
83	48 0	406	261 1	0 1	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 200 g)	PIEZA		1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

84	48 0	406	261 2	0 1	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Pluma 200 g)	PIEZA	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 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 oscuro, la adición de fibras de color más claro puede cambiar el tono de la pasta final. Además de añadir fibra, la fibra	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	--	-------	--	---	---	---





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

de trigo agrega volumen creando una pasta reducida en calorías. La fibra de trigo puede 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. Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.

SUBGRUPO 501-FRIJOL



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

85	48 0	501	020 0	0 0	FRIJOL BAYO (1000 G)	PIEZA	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 perлита, 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. A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	----------------------	-------	--	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

86	48 0	501	030 1	0 0	ALUBIA (1000 G)	PIEZA	<p>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.</p> <p>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. A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.</p>	1	1	0
87	48 0	501	060 0	0 0	FRIJOL NEGRO (1000 G)	PIEZA	<p>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 mas 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 666644 daño mecánico.</p> <p>Especificaciones físicas y químicas:</p>	1	1	0






INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

							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. A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.			
SUBGRUPO 502-GARBANZO										
88	48 0	502	010 0	0 0	GARBANZO (500 G)	PIEZA	Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilionáceas y subfamilia viciaeas, de forma redondeada, con dos 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%. Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	1	1	0
SUBGRUPO 503-HABA										
89	48 0	503	010 0	0 1	HABA SECA (1000 G)	PIEZA	Leguminosa de la familia de las papilionadas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillo ligeramente pardo, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amarillo, de 1.5 cm a 2.5 cm de largo y de 1 cm a 2 cm de ancho. Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	1	1	0
SUBGRUPO 504-LENTEJA										



	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

90	48 0	504	010 0	0 1	LENTEJA (1000 G)	PIEZA	Leguminosa papilionada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tamaños, clasificándose en grande o chica. Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	------------------	-------	---	---	---	---

SUBGRUPO 601-AZÚCAR

91	48 0	601	010 0	0 1	AZUCAR MORENO (1000 G)	PIEZA	Es el producto obtenido de la caña de azúcar o de remolacha azucarera, extraída por compresión y sometida a operaciones de cristalización, sin proceso de refinación. Es un sólido cristalino que se disuelve en agua para dar una solución dextrorrotatoria, en esencia es sacarosa pura. De color ámbar claro. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: sacarosa aparente (pol), a 293 °K (20°C) mínimo 99.4 %, cenizas sulfatadas máximo 0.25 %, humedad máximo 0.06 %. Color: unidades lovibond máximo 2.5. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos, contaminantes químicos, ni fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o papel kraf Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	------------------------	-------	---	---	---	---

SUBGRUPO 701-GRASAS DE ORIGEN ANIMAL



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

92	48 0	701	010 0	0 0	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	PIEZA	<p>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. 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.</p>	1	1	0
SUBGRUPO 702-GRASAS DE ORIGEN VEGETAL										



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

93	48 0	702	010 5	0 0	ACEITE DE OLIVA (1000 ML)	PIEZA	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. 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	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---------------------------	-------	---	---	---	---



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

						a la normatividad vigente.		
--	--	--	--	--	--	----------------------------	--	--



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

94	48 0	702	010 6	0 0	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ML)	PIEZA	<p>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 Oil Low Acid), industria que desarrolla métodos para el fitomejoramiento de la semilla de la colza separando las sustancias tóxicas de ácido erúxico 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 erúxico" 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 erúxico" para que cumpla los protocolos de toxicología, potencial</p>	1	1	0
----	---------	-----	----------	--------	---------------------------------	-------	---	---	---	---





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

alergénico y microbiología. Envase de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.

SUBGRUPO 703-GRASAS



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

95	48 0	703	010 0	0 0	MAYONESA (390 G)	PIEZA	<p>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 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. En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.</p>	1	1	0
SUBGRUPO 704-OLEAGINOSAS										



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

96	48 0	704	030 1	0 0	CREMA DE CACAHUATE (450 G)	PIEZA	La crema de cacahuete es un producto alimenticio de consistencia cremosa, que se elabora de manera industrializada a partir de la mezcla del cacahuete 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. 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.	1	1	0.0 8
SUBGRUPO 802-ESPECIAS										
97	48 0	802	010 0	0 0	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	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, aún cuando se requieren cantidades elevadas de éste. A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

98	48 0	802	040 0	0 0	CANELA EN RAJA (1000 G)	KILOGRA MO	<p>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. 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.</p>	1	1	0
SUBGRUPO 805-HIERBAS Y HOJAS										
99	48 0	805	010 0	0 0	CILANTRO (1000 g)	KILOGRA MO	<p>Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuneiformes. Las inflorescencias 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. A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada reciclable.</p>	1	1	0



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

100	48 0	805	030 0	0 0	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	KILOGRA MO	<p>Se presentan las tres en un manojo como hierbas de olor o pueden adquirirse por separado. Laurel: hojas de árbol de la familia de las lauráceas, verdes y coriáceas de gusto amargo y muy intenso, su principal componente es el cineol, en menor proporción eugenol, acetoeugenol, metileugenol y geraniol. Mejorana: hierba de la familia de las labiadas, de aroma alcanforado, mentolado, resinoso y picante, produce un gusto amargo y dulce, sus principales componentes son el terpineno, pineno, sabineno y terpineol. Tomillo: hierba perteneciente a la familia de las labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol (cerca del 50%) carvacrol, cimol, pineno, linalol y borneol. Deben estar exentas de contaminantes. A granel, por peso en gramos, en manojo que contenga las tres variedades de hierbas en bolsa de plástico perforada.</p>	1	1	0
101	48 0	805	060 0	0 0	PEREJIL (1000 g)	KILOGRA MO	<p>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. A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.</p>	1	1	0
SUBGRUPO 808-SABORIZANTES										



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

102	48 0	808	020 0	0 0	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	PIEZA	Producto constituido básicamente por cloruro de sodio (Na Cl) que proviene exclusivamente de fuentes naturales, se presenta en forma de polvo 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 0.20g/100 g máximo, magnesio como ión mg 0.20 g/100 g máximo, calcio como ión Ca 0.20g/100g máximo, yodato de potasio de 15 a 30 mg/kg. Se permite un máximo de 1% de sulfatos antihumectantes en cantidades no mayores a 2% solos o combinados. Microbiológicos: No contendrá microorganismos patógenos. La sal refinada yodatada se obtiene de añadirle yodato de potasio y sílico aluminato de sodio como antihumectante. En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g; (pte 1000 sobres de 1 g), (pte 2000 sobres de 1 g). Individual en sobre de 1g.	1	1	0
-----	---------	-----	----------	--------	-----------------------------------	-------	---	---	---	---

SUBGRUPO 809-SAZONADORES

NOTA: LAS CANTIDADES SON ENUNCATIVAS MÁS NO LIMITATIVAS; ÚNICAMENTE DEBE ENCONTRARSE EN APEGO AL DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR LOS BIENES DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

HORARIOS, LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

CONSIDERANDO QUE LA GUARDERIA SE ENCUENTRA EN RECESO POR CUESTIONES DE MANTENIMIENTO, PARA LA PRIMERA ENTREGA, AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDIADO SE LE HARÁ SABER A TRAVÉS DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO. LAS ENTREGAS SE REALIZARAN DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA.



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención 2660-013-001	
Grupo de Alimentos	Día y horario de entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención
Abarrotes	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de Víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Carnes	Diario de 06:00 a 10:30 horas, para consumo del día siguiente.
Pescado	Diario de 06:00 a 10:30, para su consumo inmediato, en el caso de ser suministrado congelado mismo horario un día antes de su consumo.
Embutidos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Huevo	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Leche	Pasteurizada: Diario o cada tercer día de 07:30 a 10:30 horas. Ultrapasteurizada: Semanalmente o cada 15 días de 07:00 a 12:00 horas según capacidad física del Almacén de Víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Derivados de lácteos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Frutas y verduras	Diario o cada tercer día de 06:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.

2660-013-001



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

Grupo de Alimentos	Día y horario de entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención
Pan y tortilla de harina de trigo	<p>Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desayuno: 06:00 a 07:00 horas• Comida 10:30 a 11:30 horas• Cena 17:00 a 18:00 horas <p>Pan de caja y tortilla de harina de trigo: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas.</p>
Tortilla de maíz	<p>Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desayuno: 06:00 a 07:00 horas• Comida 11:00 a 11:30 horas• Cena 17:00 a 18:00 horas
Helado y nieve	Diario de 09:00 a 11:00 horas.

NOTA: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.

LUGAR DE ENTREGA

NOMBRE DE LA UNIDAD	DOMICILIO	MUNICIPIO
GUARDERIA ORDINARIA G-0001	AV. TECNOLOGICO SUR NO. 45, COL. CENTRO	SANTIAGO DE QUERÉTARO

VERIFICACIÓN DE CALIDAD.

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

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



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

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

Lineamiento para el almacenamiento y conservación de alimentos			
Alimentos	Temperatura de almacenamiento	Periodo de conservación	Observaciones generales
Alimentos no perecederos y abarrotos en general	Temperatura ambiente	Verificar fecha de caducidad, considerando las PEPS	Almacenar en anaqueles, tarimas o estibas, clasificados alfabéticamente y etiquetar con la fecha de entrada. Los anaqueles deben estar a una distancia de 15 centímetros del nivel del piso y pared, limpios y en buen estado físico, sin presencia de oxidación.
Carnes frescas (rojas y blancas)	Refrigeración a 4°C a 7°C	24 horas	Deben cambiarse de los recipientes en que fueron recibidos, se almacenan en cantidades no voluminosas y colocándolas de forma extendida en recipientes con tapa, deberán etiquetarse con la fecha de entrada.
Menudencias de pollo	Refrigeración a 4°C a 7°C	24 horas	Almacenar en cantidades no voluminosas y colocarlas de forma extendida, en recipientes con tapa. Deberán etiquetarse con la fecha de entrada.
Pescados y mariscos	Refrigeración a 4°C a 7°C Congelación a -18°C	Pescados frescos: consumir al día de la recepción Pescados congelados: hasta 3 meses	El pescado fresco preferentemente recibirse el mismo día que se van a consumir, cambiarlos a recipientes en los que fueron recibidos y colocarlos de forma extendida en recipientes con tapa; Deberán etiquetarse con la fecha de entrada.
Productos de salchichonería	Refrigeración a 2°C a 7°C	Verificar fecha de caducidad, considerando las PEPS.	Deberán recibirse en paquetes de polietileno de origen, limpiarlos con paño húmedo y limpio, colocarlos en charolas extendidas y conservarlos en el lugar destinado en el refrigerador y/o cámara frigorífica. Deberán etiquetarse con la fecha de entrada.
Semi-procesados y/o congelados	Refrigeración a 4° a 7° C Congelación a -18°C	Verificar fecha de caducidad, considerando las PEPS.	Deberán de recibirse en sus empaques de origen, limpiarse con un paño húmedo y limpio, almacenarse en su lugar destinado en el refrigerador y/o cámara frigorífica o congelador. etiquetarse con la fecha de entrada.
Lácteos: crema, queso y mantequilla	Refrigeración a 1°C a 7°C	Verificar fecha de caducidad, considerando las PEPS.	Deben recibirse en su envase y/o empaque original, limpiarse con un paño húmedo y limpio, etiquetarse con la fecha de entrada.

2660-013-003

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 los **ANEXOS NO. 22 Y NO. 23 (VEINTITRÉS)**.

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 o devolución (rechazo).

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

PENAS CONVENCIONALES.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

De conformidad con lo establecido en el artículo 75 de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público, así como en las políticas, bases y lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios del Instituto mexicano del seguro, El Instituto aplicará una pena convencional, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	PENALIZACIÓN	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE CALCULAR, APLICAR, DAR SEGUIMIENTO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando el proveedor no inicie con el suministro de los bienes solicitados por causas imputables al mismo.	Por cada día natural de atraso	5% diario sobre el valor de los productos solicitados y no entregados, sin incluir el IVA.	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no proporcione la remisión o contenga errores atribuidos al proveedor.	Por cada día natural de atraso contados a partir de la fecha de entrega pactada de los bienes.	5% diario sobre el valor total de la remisión hasta la fecha de entrega de la remisión. sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Por incumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes.	Horario de entrega incumplido. Por cada día natural de atraso contados a partir de la fecha de entrega pactada de los bienes.	5% sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando transcurrido el horario estipulado para la reposición de bienes, no se hubiera cumplido con la reposición de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando por omisión no entregue productos solicitados en Orden de Compra TOTAL O PARCIAL	Por cada día natural de atraso	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no presente el devengo dentro del periodo estipulado	Por cada día natural de atraso	2.5% sobre el valor total de lo devengado y no reportado del mes vencido. sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no entregue los resultados de laboratorio en el plazo solicitado.	Por cada día natural de atraso.	5% sobre el valor total de lo devengado en el mes anterior. sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no entregue el material impreso para señalética en el plazo establecido.	Por cada día natural de atraso.	5% sobre el valor total de lo devengado. sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando no se otorgue el curso de buenas prácticas de manufactura en el plazo establecido.	Por cada día natural de atraso.	5% sobre el valor total de lo devengado. sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato

Previo validación del jefe de nutrición, el administrador del contrato será el responsable de calcular, aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los contratos, así como de notificarlas al proveedor para que éste realice el pago correspondiente.; así como de vigilar el registro o captura y validar en el sistema FINAT, dentro de los 5

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

El administrador del contrato deberá ser designado por escrito.

Las deducciones se aplicarán con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera ocurrir de acuerdo a lo previsto en los artículos 76 de la LAASSP y 97 del RLAASSP, por cualquier incumplimiento parcial o deficiente en que incurra el proveedor adjudicado, respecto a los conceptos que integran el suministro de bienes, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO O MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LA GUARDERÍA	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO O AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE CALCULAR, APLICAR, DAR SEGUIMIENTO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEDUCTIVAS
Cuando no cumpla con la calidad de los productos solicitados	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega de bienes hasta su reposición.	5% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía.	Jefe de Nutrición a la Directora de la Guardería, y/o Administrador de la Guardería	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con las condiciones de presentación y marca licitada	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	5% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora de la Guardería, y/o Administrador de la Guardería	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la certificación TIF carnes rojas y pollo	Diario	Diario hasta entregar evidencia de la certificación	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora de la Guardería, y/o Administrador de la Guardería	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
----------	---------------------	------------------	-----------	---	---	---	--



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando no exista evidencia del listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta entregar evidencia de listado del personal en el almacén de viveres	5% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando el transportista no se encuentre en el listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando el transportista no cumpla con: uniforme, gafete, cofia y cubre boca	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	5% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando los vehículos no cuenten con las características estipuladas.	Diario	Diario hasta verificar evidencia de características estipuladas de vehículos	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando no exista etiqueta en los productos a granel, rebanadas o empaque distinto al primario	Diario	Diario hasta verificar etiqueta en el producto	5% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato
Cuando no exista entrega de los alimentos en bolsa o empaque, biodegradable y/o separaciones	Diario	Diario hasta verificar entrega de bolsa biodegradable.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición a la Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador	Directora y/o Administrador y Administrador del Contrato

En cualquier caso, dicha deducción no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato.



	<p style="text-align: center;"> INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS </p>	<p style="text-align: center;">050GYR075N02026-001-00</p>
		<p style="text-align: center;">NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179</p>

Los productos para entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el cuadro básico de alimentos, que se puede consultar en la página web del IMSS, en la sección de cuadros básicos, renglón alimentos con última fecha de actualización 2025.

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 apeguándose a la norma oficial mexicana **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010:

- 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 bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en el Anexo 19 (diecinueve) el cual forma parte de la presente convocatoria, en los lugares que se indican en la orden de compra correspondiente.

Los víveres de los subgrupos 1, 2, 3, 4 y 5 deberán ser entregados y distribuidos en la unidad de guardería ordinaria G-0001 conforme a los horarios establecidos en el Anexo 19 (diecinueve) el cual forma parte de la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la orden de compra y/o solicitud de alimentos extraordinarios contenido en el **ANEXO 21** (veintiuno).


Las órdenes de compra y/o solicitud de alimentos extraordinarios serán mecanizadas por clave/ subgrupo de alimentos, contenido en el **ANEXO 21** (veintiuno).

Cuando la orden de compra y/o solicitud de alimentos extraordinarios sea transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por el proveedor, este se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las áreas de nutrición y dietética de la unidad de guardería ordinaria G-0001, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para el subgrupo 1 frutas y vegetales, 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 (limpias) (entregas mayor a 5 kg) y para el caso específico de las frutas y verduras deberá dejar a resguardo en el almacén de víveres de la guardería ordinaria G-0001 las cajas de estiba de plástico (limpias) y serán retiradas al día siguiente cuando se entreguen nuevamente las frutas y verduras realizando el canje de las cajas para estiba de plástico (limpias). Los recipientes o envases especiales de los alimentos entregados a granel deberán ser biodegradables, conforme a la fracción VI del artículo 1 de la ley general de equilibrio y protección al ambiente, conforme a las características de la clave/subgrupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el cuadro básico institucional de alimentos.

En el caso de la entrega de las tortillas de maíz estas deberán ser entregadas en termo limpio, el cual deberá cambiarse de manera diaria.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser limpios, con caja cerradas, en buenas condiciones, cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. en lo que se refiere a 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), por ninguna circunstancia se deberán entregar los alimentos perecederos en combinación con los alimentos no perecederos. Así mismo dentro del vehículo no se deberán transportar los alimentos en cajas de cartón.

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 establecidas en el Anexo No. 22 y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Anexo No. 1. Además de verificar la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de higiene y presentación.

El instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes a entera satisfacción mientras que “el proveedor” no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes establecidos en la presente convocatoria, no se darán por recibidos y aceptados los bienes.

El personal responsable de la entrega de los bienes en la guardería ordinaria G-0001 deberá contar con uniforme, red cubre pelo, cubre boca y portar gafete de la empresa. La empresa asignada deberá proporcionar una lista con los nombres de las personas que harán la entrega y comunicar al administrador de los contratos de forma inmediata cualquier cambio o sustitución.

En caso de cualquier cambio de personal que realizará la entrega y distribución de los bienes deberá de informar al administrador de manera trimestral y/o en caso de cambio de algún personaje.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
ESTATAL QUERÉTARO
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
D5M0179

Anexo 4 (cuatro) “Política de Pago”

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL			
Cuenta FINAT 51221001- Víveres	Partida presupuestaria COG 22102		
<p>Concepto: Pagos destinados a la adquisición de todo tipo de productos alimenticios y bebidas para unidades médicas y guarderías.</p> <p>Plazo de pago: 8 días percederos 20 días abarrotes</p> <p>Tipo de glosa: Consumos</p> <p>Requisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrato y/o pedido recepción enlazado en el sistema financiero FINAT. <p>Documentos que se deben presentar en ventanilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecido en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique: <ul style="list-style-type: none"> ➢ número de proveedor; y, ➢ número de contrato. • Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente. <p>Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:</p> <p>Para contrato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persona administradora del contrato. <p>Concepto: En casos excepcionales y derivado de alguna problemática de suministro con la proveeduría contractual, los pagos destinados a la adquisición de todo tipo de productos alimenticios y bebidas para unidades médicas y guarderías podrán hacerse mediante una orden de compra, siempre y cuando se trate de casos de urgencia que pongan en riesgo la continuidad de los servicios o programas institucionales.</p> <p>Plazo de pago: 8 días percederos 20 días abarrotes</p>			
Elaboró 26-mayo-2025 L.C. Daniel Díaz Hinojosa Titular de la División de Normatividad Contable y Fiscal	Revisó 27-mayo-2025 Lic. Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Autorizó 28-mayo-2025 Mtro. Sidal G. Sánchez Osorio Titular de la Coordinación de Coposibilidad y Trámite de Erogaciones	Vigencia a partir de: 20 MAY 2025 Página 1 de 4 Anexo 2 Clave: 6B13-018-001



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179

		INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL	
Cuenta FINAT 51221001- Víveres		Partida presupuestaria COG 22102	
Tipo de glosa: Consumos			
Requisito:			
<ul style="list-style-type: none"> • Contrato y/o pedido recepción enlazado en el sistema financiero FINAT; o, • Existencia de una orden de compra por contrataciones inferiores al equivalente a 300 veces la UMA, antes de IVA. 			
Documentos que se deben presentar en ventanilla:			
<ul style="list-style-type: none"> • Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique: <ul style="list-style-type: none"> ➢ número de proveedor; y, ➢ número de contrato o número de orden de compra. • En caso de contrato, opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente. • En su caso, copia de la orden de compra. 			
Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:			
Para orden de compra			
Delegación			
<ul style="list-style-type: none"> • Titular de la Jefatura del Servicio responsable del gasto. 			
UMAE			
<ul style="list-style-type: none"> • Titular de la Dirección de la Unidad; o, • Titular de la Dirección Administrativa. 			
Concepto:			
Pagos destinados a la adquisición de todo tipo de productos alimenticios y bebidas para la alimentación de personas derivado de la ejecución de los programas institucionales de salud, seguridad social, educativos, deportivos, culturales y recreativos; incluye la adquisición de alimentos y complementarios nutricionales para su distribución a la población.			
Plazo de pago: 20 días			
Tipo de glosa: Consumos			
Elaboró 26 mayo 2025	Revisó 27 mayo 2025	Autorizó 28 mayo 2025	Vigencia a partir de 30 MAY 2025
			Página 2 de 4
L.C. Daniel Olaj Olajinososa Titular de la División de Normatividad Contribuyente y Fiscal	L.C. Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Mtro. Shadai G. Sánchez Osorio Titular de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones	Anexo 2 clave 6813-018-001



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
 ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

050GYR075N02026-001-00

NUMERO CONTRATO IMSS
 D5M0179



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Cuenta FINAT
 51221001- Viveres

Partida presupuestaria
 COG 22102

Requisito:

- Contrato y/o pedido recepción enlazado en el sistema financiero FINAT; o,
- Existencia de una orden de compra o contrato formalizado por adquisiciones inferiores al equivalente a 300 veces la UMA, antes de IVA.

Documentos que se deben presentar en ventanilla:

- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
 - número de proveedor; y,
 - número de contrato o número de orden de compra.
- En caso de contrato, opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.
- En su caso, copia de la orden de compra.

Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:

Para contrato

- Persona administradora del contrato.

Para orden de compra

Nivel central

- Titular de la Coordinación responsable del gasto; o,
- Titular del Departamento Administrativo de la Secretaría General.

Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada

Delegación

- Titular de la Jefatura del Servicio responsable del gasto.

UMAE

- Titular de la Dirección de la Unidad; o,
- Titular de la Dirección Administrativa.

Pagos mediante fondo fijo:

Los conceptos anteriores y la adquisición de viveres para la elaboración de alimentos tipo box lunch, que se proporcionan a los participantes en las Campañas de Vacunación, Semanas Nacionales de Salud, actividades de promoción a la salud y en cursos, encuentros y campamentos de los programas

Elaboró 26-mayo-2025	Revisó 27-mayo-2025	Autorizó 28-mayo-2025	Vigencia a partir de
			30 MAY 2025
L.C. Daniel Díaz Hinojosa Titular de la División de Normatividad Contable y Fiscal	M. Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Mtro. Shadai G. Sánchez Quirio Titular de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones	Página 3 de 4
			Anexo 2 clave 6813-018-001



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
 DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
 OFICINA DE CONTRATOS

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUERÉTARO JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS OFICINA DE CONTRATOS	050GYR075N02026-001-00
		NUMERO CONTRATO IMSS D5M0179

Anexo 5 (cinco) “Solicitud de pago electrónico”
(Debe de realizarse en hoja membretada)

Querétaro, Qro., a _____ de _____ de 20__

Jefe del Departamento de Tesorería
Delegación Querétaro
Instituto Mexicano del Seguro Social
Presente

Por este conducto, agradeceré gire sus instrucciones a quien corresponda, a fin de que se me incluya en el esquema de pago a través de acreditamiento en cuenta, en la opción de pago: (intrabancario) o (interbancario) _____ para el efecto, detallo mis datos:

- Nombre o razón Social.
- Domicilio Fiscal
- Nombre de la Institución bancaria (Banamex, S.A, HSBC, S.A., Banorte, S.A. BBVA Bancomer, S.A., Santander, S.A., Scotiabank Inverlat, S.A.)
- Número de cuenta de cheques, sucursal y plaza.
- Registro Federal de Contribuyentes.
- Número de proveedor que asigne “**EL INSTITUTO**”.
- Identificación oficial en original y copia (personas físicas)
- Identificación oficial del apoderado legal en original y copia (personas morales)
- Poder notarial para actos de cobranza del apoderado en original y copia (personas morales).

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

Atentamente

Nombre, firma y cargo.

SELLO EMPRESA

Anexo: Copia del estado de cuenta Persona física – Alta de Hacienda, Copia de R.F.C., Copia Identificación oficial, Copia poder notarial
Copia comprobante de domicilio

Nota:

Intrabancario.- Abono en cuentas de: Banamex, BBVA Bancomer, Banorte, Santander-Serfin, HSBC y Scotiabank Inverlat, se aplica el recurso el día del vencimiento del contra recibo Interbancario.

Abono en cuentas de Bancos diferentes a los mencionados en el párrafo anterior, se aplica el recurso el día hábil siguiente de la fecha de vencimiento del contra recibo.

Se deberán traer los documentos originales para ser cotejados con las copias y serán devueltos inmediatamente.

Cadena original:

[Redacted]

Firmante: MARTHA ELOISA SANCHEZ VAZQUEZ

RFC [Redacted]

Número de Serie [Redacted]

Fecha de Firma: 16/01/2026 15:28

Certificado:

[Redacted]

Firma:

i419eVKVP62A0Hws iLnG0R75Mn/uleNzLgBgp+UJYqJUboGGA9LK58790XBH1zZpJ/DCZ+iP4uPdP4Y5sORyhRt jR3UkD+3LrcDi98eyhm4nBnJ+UfNiYSySZk9ZoNvIqePBI fsgxU0896VzuxazQLX1hvKgp8Zt Qr6POtrqb0XoNKuPSsmvAu jGr5J3B8XZSt4h0ezrPjItb4k9q7wTr1RjYn53dTzXpgr0F+gRkq4Zs/Dk4GURE8q0cyfhHEdWzq7DTtpa+4iPwVXeTobUuj392kZweEUOJFAIM5tWOKWfaPuDGMTs1ZMezHwWki jM 5/8P9nvSeh4qrZw18E8qHw==

Firmante: AARON ALEJANDRO RAMIREZ LOPEZ

RFC [Redacted]

Número de Serie [Redacted]

Fecha de Firma: 19/01/2026 08:17

Certificado:

[Redacted]

Firma:

fOhvkP8dLuBBZoIpisYbfrY+9IK72+HyWwbr /SGW5k3w+hW0Ar+P6E1082GkyF82MvH9w5J+ENscjy8w34GduF+hnADXpdEcoY/kdUzili+QDrpT+HECpBEzIwL106RIu3AMPZqGts50S0U1h97t jGn1RxSAVhmg WNz0pSeHG9mVU20w5qnFT4SqnUP/soS1wtmm095I6vuMg70tTIEdk5LOeHOZfV0VomB9KCQJgHRsWdbKPGiNy/88RkEbLbcIhkCaTnKqPLVaBwmlQU9t+mCiQXBEeH3Bb2KdD6x4tnA8ro2M2FcGjwCjX1sLXIot m6B3q9jRPXnFpJvWTV1mTQ==

Firmante: RICARDO VALDIVIA VELASCO

RFC [Redacted]

Número de Serie [Redacted]

Fecha de Firma: 19/01/2026 11:30

Certificado:

[Redacted]

Firma:

Datos testados:
RFC, Número de serie y Certificado

Motivo:
En virtud de que los datos de mérito son aportados para el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tiene derecho a ser protegidos en tanto se dan cuenta de su patrimonio y de claves a través de las cuales se les faculta para realizar trámites, lo cual únicamente está relacionado con su vida interna y organización, es decir su ámbito privado, por tal motivo dichos datos son confidenciales.

Fundamentación:
En base al artículo 115 primer párrafo de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública

hKAjWwAWMeLtysjtXKiQG2wGh2/xeadhtBSpbIRHYV0Hce/0WRRk4IG73QwV3RCSS5ML8sNV0Reg7T7lG7JX9BkMAWKlwpkTUyyPcompLZ8IZFJkYt1qcrL0vsmQHYYKY8NWCEszyj/7Vqj7WFlkZjw+nqd+NaG8ES
ScgCxNuNu9UqPhIF0fMXZVGWbgR0Qpgxd64+dqEJrlEymY1A7qcEYEeTfWtQCxeIZctsCW6Fs2JCwoqZHdTtwBWM2qb7dTp1ouP+r1Gddfb0hZhpGwomKazKP0nIGSt1gt1NkQdXP0tDMASXOA9Bp8m0k0tMSV5
GAW2JXSeRldlnDbag/3g9w==