



1

ACTA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026  
PARA LA ADQUISICIÓN DEL GRUPO 480 VÍVERES PARA LA GUARDERÍA ORDINARIA G-0001, 2026  
PERIODO: DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026

En la Ciudad de Querétaro, Qro., siendo las 09:00 (nueve) horas, del día 12 (doce) de diciembre de 2025 (dos mil veinticinco), en la Sala de Usos Múltiples de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Avenida Mezquitil No. 6, Colonia San Pablo, C. P. 76130, de esta Ciudad; se reunieron los servidores públicos cuyos nombres aparecen al final de la presente Acta, misma que será firmada de forma electrónica en la Plataforma COMPRAS MX con objeto de llevar a cabo el acto de presentación y apertura de proposiciones, motivo de esta licitación pública nacional, de conformidad con lo previsto en los numerales 3.2 y 3.4 de la Convocatoria. -----

En uso de la palabra, el Mtro. Jonathan Sánchez Martínez, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, quien preside este acto con fundamento en el numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, declara formalmente iniciado este acto.-----

Se encuentra presente la Lic. Flor Elena Uresti Moncayo, Representante del Órgano Interno de Control. Lo anterior, conforme a la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, Servicios del Sector Público, y al numeral 4.32 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones y Arrendamientos y Servicios.-----

Se encuentra presente la Mtra. Maria del Rocio Castro Millan, Encargada de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios. Lo anterior, conforme a la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento, Servicios del Sector Público, y al numeral 4.39 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones y Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano Del Seguro Social. -----

A través de la Plataforma Compras MX se recibió 1 (una) proposición, por lo que se procedió a descargar los acuses de presentación de la proposición electrónica.-----

Código del expediente <a href="#">E-2025-00112012</a>	Número de procedimiento de contratación ⓘ LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026	Estatus del procedimiento de contratación ⓘ EN APERTURA
Código interno del procedimiento P-2025-00100231	Nombre del procedimiento de contratación LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026 GRUPO 480 VIVERES-GUARDERIA 2026	
Licitantes que han presentado proposición: 1		

Datos Generales   Requerimientos   Solicitudes de aclaración   **Proposiciones**   Evaluación   Configuración de OSD   Fallo   Datos relevantes del contrato   Bitácora de acciones

Apertura de proposiciones

Exportar listado   Descarga

Lista de licitantes participantes

Núm.	Licitante	Fecha y hora de registro de participación	Fecha y hora de envío de proposición	Fecha y hora de apertura de proposición	En participación conjunta con	Forma de participación	Estatus de evaluación	Estatus de revisión	Acciones
1	RICARDO VALDIVIA VELASCO	08/12/2025 13:29	12/12/2025 06:34	12/12/2025 09:11		Electrónica	PRESENTADA	Revisado	Ver

<< < 1 > >> 10





2 La revisión de la documentación se efectuó de forma cuantitativa, sin entrar al análisis detallado de su contenido, toda vez que el análisis cualitativo se efectuará durante el proceso de evaluación de las propuestas.-----

Después de registrar la recepción de la documentación presentada por los licitantes, esta Acta cumple con lo dispuesto en el artículo 48 fracción del RLAASSP-----

Con fundamento en los artículos 46 fracción II de la LAASSP y en el artículo 47 penúltimo párrafo del RLAASSP, se dan a conocer los precios unitarios ofertados por los licitantes:-----

GRUPO: CARNES Y HUEVO														
No Cons	GPO	GEN	ESP	DI F	NOMBRE DEL ALIMENTO Y PRESENTACIÓN	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	Consumo Mínimo	Consumo Máximo	IEPS	IVA	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, 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	MÉXICO	\$ 266.00
SUBGRUPO 106-PESCADO														





3

2	480	106	01 02	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. 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. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada. Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6 X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X 10(9) colonias por gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo. Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/ g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final. El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas, vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de</p>	1	1	0	0	DOLORES, HERDEZ, TUNY	MÉXICO	\$ 350.00
---	-----	-----	----------	--------	--------------------------	--	---	---	---	---	-----------------------	--------	-----------





4

							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 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**

3	480	107	03 01	0 0	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	1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETAROS	MÉXICO	\$ 280.00
---	-----	-----	----------	--------	---	-----------	--	---	---	---	---	--------------------------------------	--------	-----------





5

4	480	107	03 03	0 0	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. Peso por ración 90 g + 5 g.	KILOGRAMO	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	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	\$ 280.00
5	480	107	04 00	0 0	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. Peso por pieza de 160 g + 5 g.	KILOGRAMO	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	1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	\$ 140.00





6

plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.

SUBGRUPO  
108-RES







8

						<p>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>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





9

7	480	108	03 00	0 0	CHAMBAR ETE DE RES Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRA MO	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.	1	1	0	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 360.00
8	480	108	05 00	0 0	CUETE DE PIERNA DE RES . Peso por ración de 120 g + 5 g.	KILOGRA MO	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	1	1	0	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 340.00









12

						normatividad vigente.								
11	480	108	07 01	0 0	PULPA DE RES MOLIDA . Peso por ración de 90 g + 5 g	KILOGRAMO	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	MÉXICO	\$ 300.00





13

12	480	109	01 00	0 0	HUEVO ENTERO Peso por ración de 55 g ± 5 g.	KILOGRAMO	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 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 B5 U.I./g, Estreptomina 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	1	1	0	0	MI GRANERO, PROANO	MÉXICO	\$ 82.00
----	-----	-----	----------	--------	--	-----------	--	---	---	---	---	--------------------	--------	----------





							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.							
<b>SUBGRUPO 201-LECHE</b>														
13	480	201	03 03	0 0	LECHE ENTERA ULTRAPAS TEURIZAD A 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 los criterios de calidad vigentes.	1	1	0	0	ARACELI	MÉXICO	\$ 45.00
<b>SUBGRUPO 202-DERIVADOS LÁCTEOS</b>														





15

14	480	202	01 00	0 0	QUESO FRESCO 450 G	PAQUET E	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	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXI CO	\$ 240.00
15	480	202	10 2	1	QUESO OAXACA 1000 g	KILOGRA MO	Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, por medio de cuajo natural o artificial y cultivos lácticos. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máximo 58%; organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g; Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Estar exentos de Escherichia coli, microorganismos patógenos, hongos y levaduras. Características sensoriales: Textura: elástica, fibrosa y homogénea, forma de redonda o esférica irregular, color blanco marfil o crema, olor: lácteo, sabor a leche suave y agradable. Es un queso fundible	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXI CO	\$ 240.00







17

							químicas y microbiológicas. Etiquetado legible conforme a los criterios de calidad vigente.							
18	480	202	02 08	0 2	QUESO MANCHEGO DE 1000 G.	KILOGRAMO	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 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.	1	1	0	0	LA VILLITA, NOCHE BUENA	MÉXICO	\$ 340.00





18

19	480	202	03 00	0 1	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 10 UFC/g; levaduras máximo 10 UFC/g; Salmonella spp ; libre de cuerpos extraños y contaminantes químicos ; con viscosidad característica de 12 cm. máximo en 30 segundos; requiere refrigeración de 1° a 4°C. Sus características sensoriales son: Consistencia espesa y con cuerpo de batido con su viscosidad característica, color blanco uniforme, olor agradable y característico de la fermentación láctea, sabor ácido y agradable. En envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad.	1	1	0	0	YOPLAIT	MÉXICO	\$ 77.00
<b>SUBGRUPO 301-FRUTAS</b>														
20	480	301	10 00	0 0	GUAYABA	KILOGRAMO	Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5 cm de diámetro; tiene cáscara color verde, verde amarilla o amarillo claro, delgada y lisa; la pulpa es fuertemente aromática y agrídulce, de consistencia firme y en el centro alberga numerosas semillas pequeñas duras que contienen tantas vitaminas como la pulpa. El grado de	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 49.00





							madurez se determina por el contenido de sólidos totales solubles (no menores de 7%) y la acidez titulable (no mayor de 1%) establecida por la SARH y SSA, están sujetas a la tolerancia. Las hojas de Psidium guajava contienen quercetina que es un principio antiespasmódico y probablemente antidiarreico. A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.							
21	480	301	11 00	0 0	JÍCAMA	KILOGRAMO	Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios pseudotubérculos, 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	13 00	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 48.00
23	480	301	13 01	0 0	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 48.00
24	480	301	13 02	0 0	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 48.00
25	480	301	16 01	0 0	MANDARIN A 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





20

26	480	301	17 01	0 0	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 63.00
27	480	301	17 02	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 63.00
28	480	301	18 02	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 84.00
29	480	301	18 03	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 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
30	480	301	19 01	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.	1		0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 37.00
31	480	301	19 02	0 0	MELON VALENCIANO	KILOGRAMO	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	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 31.00





21

32	480	301	20 00	0 0	NARANJA P/JUGO	KILOGRA MO	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	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 33.00
33	480	301	21 02	0 0	PAPAYA ROJA	KILOGRA MO	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 amarilla 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	NACION AL	MÉXI CO	\$ 51.00
34	480	301	22 02	0 0	PERA MANTEQUI LLA	KILOGRA MO	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	NACION AL	MÉXI CO	\$ 84.00





22

35	480	301	22 03	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, 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	24 00	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 47.00
37	480	301	25 05	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 diferencian por su tamaño, color y contenido de hidratos de carbono. A granel, peso en kilogramos en caja de cartón	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 34.00









25

44	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	<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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 33.00
45	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	<p>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.</p>	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 24.00





26

46	480	302	0802	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
47	480	302	0901	00	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 48.00
48	480	302	1000	00	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 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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 150.00
49	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	LATA		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 143.00
50	480	302	1002	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (500 G)	LATA		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 220.00
51	480	302	1004	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO ENTERO (800 G)	LATA		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 220.00







28

54	480	302	12 02	0 0	CHICHARO CONGELADO	KILOGRAMO	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 237.00
55	480	302	12 03	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 183.00
56	480	302	12 03	0 3	CHICHARO PROCESADO (2900 G)	LATA	(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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 183.00
57	480	302	18 01	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 62.00





29

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 se adquiere el producto, se comprará con brácteas (hojas que lo cubren), las cuales constituyen una protección natural.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 60.00
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 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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 97.00





30

62	480	302	24 01	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 adecuado al peso.	1	1	0	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 62.00
63	480	302	24 03	0 2	JITOMATE PROCESA DO 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 cascarilla, pedúnculos, semillas y otros cuerpos duros y gruesos; el producto resultante es un concentrado que contiene no menos del 8%, hasta 24% de sólidos solubles naturales del jitomate; se permiten los aderezos: sal, cebollas, pimientos y apio (sin exceder del 10 % M/M del producto y aditivos alimentarios reguladores del pH ( bicarbonato de sodio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). Después de ser envasado, se somete a una esterilización para asegurar su conservación. Deberá estar exento de microorganismos y parásitos que presenten riesgo para la salud. Características sensoriales: Color rojo, textura homogénea, sabor característico del concentrado de jitomate. En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 62.00
64	480	302	28 00	0 0	NOPAL	KILOGRA MO	De la familia de las cactáceas. Es una planta que llega a tener hasta 5 metros de altura. El tallo es carnoso, ramificado y multiarticulado con tegumentos gruesos; cada artículo del tallo recibe el nombre de penca (cladodio) y tiene forma semejante al cuerpo de una raqueta. Los productos más tiernos son de 10 a 20 cm de largo por 10 a 12 cm de ancho, las hojas se reducen a espinas (gloquidios). A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg,	1	1	0	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 49.00







32

68	480	302	32 00	0 0	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	36 00	0 0	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 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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 47.00
70	480	302	39 00	0 0	ZANAHORIA	KILOGRAMO	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 35.00
<b>SUBGRUPO 401-AMARANTO</b>														





33

71	480	401	01 00	0 0	AMARANT O EN SEMILLA	PIEZA	El nombre de amaranto o bleado 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.	1	1	0	0	NACION AL	MÉXI CO	\$ 126.00
72	480	401	03 00	0 0	CEREAL DE AMARANT O PRECOCID O (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	NACION AL	MÉXI CO	\$ 550.00
SUBGRUPO 402-ARROZ														





34

73	480	402	01 00	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	0	SOS, MORELOS, JUPASA	MÉXICO	\$ 52.00
<b>SUBGRUPO 403-AVENA</b>														
74	480	403	02 00	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 fitatos. 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	0	GRANVITA, QUAKER, 1,2,3	MÉXICO	\$ 126.00
<b>SUBGRUPO 405-MAÍZ</b>														





35

75	480	405	06 00	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	0	TORTILLERÍA NACIONAL	MÉXICO	\$ 44.00
<b>SUBGRUPO 406-TRIGO</b>														
76	480	406	11 00	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 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	1	1	0	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	\$ 42.00





36

							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	16 00	0 0	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 glásine 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 glásine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	1	1	0	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	\$ 161.00
78	480	406	18 00	0 0	PAN MOLIDO (1000 G) A GRANEL	PIEZA	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.	1	1	0	0	BIMBO	MÉXICO	\$ 259.00





37

79	480	406	23 00	0 0	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	25 00	0 1	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. 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.	1	1	0.08	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	\$ 380.00





38

81	480	406	26 09	0 0	PASTAS INTEGRAL ES PARA SOPA LARGAS (Espaguetti 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	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00
82	480	406	26 10	0 1	PASTAS INTEGRAL ES 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 –	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00
83	480	406	26 11	0 1	PASTAS INTEGRAL ES PARA SOPA CORTAS (Fideo 200 g)	PIEZA	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 %	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00
84	480	406	26 12	0 1	PASTAS INTEGRAL ES PARA SOPA CORTAS (Pluma 200 g)	PIEZA	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	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	\$ 63.00





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 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





40

85	480	501	02 00	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 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 vigente.	1	1	0	0	JUPASA, PIONER A	MÉXI CO	\$ 77.00
86	480	501	03 01	0 0	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 y no exceder de una cuarta parte por daño mecánico. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 16%, impurezas máximo 3%, total de semilla dañada máximo 5%, total de semilla con defecto 15%, frijoles mezclados 10%, tiempo de cocción máximo de	1	1	0	0	JUPASA, PIONER A	MÉXI CO	\$ 84.00







42

89	480	503	01 00	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	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 70.00
<b>SUBGRUPO 504-LENTEJA</b>														
90	480	504	01 00	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	0	NACIONAL, JUPASA	MÉXICO	\$ 70.00
<b>SUBGRUPO 601-AZÚCAR</b>														
91	480	601	01 00	0 1	AZÚCAR 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	0	JUPASA, ZULKA	MÉXICO	\$ 63.00
<b>SUBGRUPO 701-GRASAS DE ORIGEN ANIMAL</b>														





43

92	480	701	01 00	0 0	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 contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	\$ 140.00
<b>SUBGRUPO 702-GRASAS DE ORIGEN VEGETAL</b>														
93	480	702	01 05	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	1	1	0	0	YBARRA	MÉXICO	\$ 364.00





						<p>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 a la normatividad vigente.</p>								
94	480	702	01 06	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 –</p>	1	1	0	0	CAPULL O	MÉXI CO	\$ 110.00





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 erúico” para que cumpla los protocolos de toxicología, potencial 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**

95	480	703	01 00	0	MAYONES A (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, oxi-tearina 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.	1	1	0	0	MC CORMIC	MÉXI CO	\$ 194.00
----	-----	-----	----------	---	----------------------	-------	--	---	---	---	---	--------------	------------	--------------

**SUBGRUPO 704-OLEAGINOSAS**





46

96	480	704	03 01	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	0.08	0.16	ALADINO	MÉXICO	\$ 460.00
<b>SUBGRUPO 802-ESPECIAS</b>														
97	480	802	01 00	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, 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
98	480	802	04 00	0 0	CANELA EN RAJA (1000 G)	KILOGRAMO	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 670.00





47

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.

**SUBGRUPO 805-HIERBAS Y HOJAS**

99	480	805	01 00	0 0	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 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 49.00
100	480	805	03 00	0 0	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	KILOGRAMO	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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	\$ 196.00





48

101	480	805	06 00	0 0	PEREJIL (1000 g)	KILOGRAMO	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	MÉXICO	\$ 52.00
<b>SUBGRUPO 808-SABORIZANTES</b>														
102	480	808	02 00	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	0	SAL BAHIA, LA FINA	MÉXICO	\$ 32.00

Se informa que como parte de la evaluación técnica y tal como se estableció en el **Numeral 3.2** de la Convocatoria No. LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026 se informa que la Visita a las instalaciones y revisión del parque vehicular del licitante que presentó proposición será a las **14:00 (catorce)** horas del día **16 (dieciséis)** de diciembre de **2025 (dos mil veinticinco)**, este aviso, para el caso de del licitante, sustituye el aviso vía correo electrónico. La visita se efectuará en el domicilio registrado en el formato de Acreditamiento y los servidores públicos en calidad de área técnica y/o área requirente y representantes del OIC (en su caso), se darán cita en las instalaciones del licitante ubicadas en la Calle Islas Aleutianas, No. 124, Col. Loma Linda, C.P. 76070, Querétaro, Qro. -----





De conformidad con el artículo 46 fracción II de la Ley, la proposición se recibe para su evaluación y con base en ella, será emitido **el fallo** y dado a conocer en junta pública, **el día 19 (diecinueve) de diciembre de 2025 (dos mil veinticinco) a las 14:00 (catorce) horas**, a través de la Plataforma COMPRAS MX <https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/> en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Av. Mezquital No. 6, Col. San Pablo, C.P. 76130, Querétaro, Qro., mismo que podrá ser diferido, siempre y cuando, el nuevo plazo no exceda de 20 días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.-----

El horario que regirá a los diferentes actos del procedimiento de la Licitación Pública será de conformidad con la zona horaria de la Ciudad de México GMT-5.-----

En este acto el Mtro. Jonathan Sánchez Martínez, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, preguntó a los asistentes si deseaban manifestar alguna observación u objeción al mismo, a lo que respondieron no tener ninguna.-----

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto, siendo las 13:00 (trece) horas del día 12 (doce) de diciembre de 2025 (Dos mil veinticinco).-----

De conformidad con el penúltimo párrafo del artículo 43 de la Ley, esta acta forma parte integrante de la convocatoria a la licitación. -----

Para efectos de la notificación y en términos del artículo 44 de la Ley y 49 segundo párrafo de su Reglamento, la presente acta se pone a disposición de los licitantes en la dirección electrónica <https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/>, este procedimiento sustituye a la notificación personal y, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes, copia de esta acta en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Av. Mezquital No. 6, Col. San Pablo, C.P. 76130, Querétaro, Qro., en donde se fijará copia de la caratula del acta o un ejemplar o el aviso del lugar donde se encuentra disponible, por un término de 5 días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterrarse de su contenido y obtener copia de la misma. -----

Esta Acta consta de 50 (cincuenta) fojas firmadas para los efectos legales y de conformidad por los servidores públicos que tienen injerencia en este acto.-----

**POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

**POR EL ÁREA CONVOCANTE:**

NOMBRE	ÁREA
Mtro. Jonathan Sánchez Martínez	Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Mtra. María del Rocio Castro Millan	Encargada de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios
Silvia Jaramillo Centeno	N47 Líder de Proyecto C80





**POR EL ÁREA TÉCNICA:**

NOMBRE	ÁREA
Ing. José Rodrigo Lara Ramirez	Administrador de la Guardería G-0001

**ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:**

NOMBRE	ÁREA
Mtro. Aaron Alejandro Ramírez López	Jefatura de Servicios de Prestaciones en salud en el trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

**POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL:**

NOMBRE	ÁREA
Lic. Flor Elena Uresti Moncayo	Representante del Órgano Interno de Control O.O.A.D. Querétaro.

Esta hoja forma parte integrante del acta de Presentación y Apertura de Propuestas celebrada el 12 (doce) de diciembre de 2025 (dos mil veinticinco) de la licitación pública nacional No. LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026. -----





# Buen Gobierno

Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno

# Compras MX



El presente documento electrónico ha sido firmado mediante el uso de la e.firma, amparada por un certificado vigente a la fecha de la resolución, de conformidad con los artículos 2, fracción XIII, 7 y 9 de la Ley de Firma Electrónica Avanzada, y 12 del Reglamento de la Ley de Firma Electrónica Avanzada.

De conformidad con lo establecido en los artículos 25, fracciones II, V y VI de la Ley de Firma Electrónica Avanzada, la integridad y autoría del presente documento se podrá comprobar conforme a lo previsto en el artículo 19 del Reglamento de la Ley de Firma Electrónica Avanzada.



**2025**  
Año de  
**La Mujer  
Indígena**

<https://www.gob.mx/buengobierno>

---