ACTA DE FALLO

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

En la ciudad de Querétaro, Qro., siendo las 15:00 (quince) horas del día 22 (veintidós) de diciembre de 2025 (dos mil veinticinco), en la Sala de Usos Múltiples de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Av. Mezquital No. 6, Col. San Pablo, C.P. 76130, de esta Ciudad, se reunieron los servidores públicos cuyos nombres aparecen al final de la presente Acta (misma que se firmará de forma electrónica) con el objeto de llevar a cabo el acto de notificación de la adjudicación directa indicada al rubro, de conformidad con el artículo 49 de la Ley de Adquisición, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, así como lo previsto en el numeral 3.5 de la Convocatoria. ----------

---------- **DESARROLLO DEL EVENTO** ----------

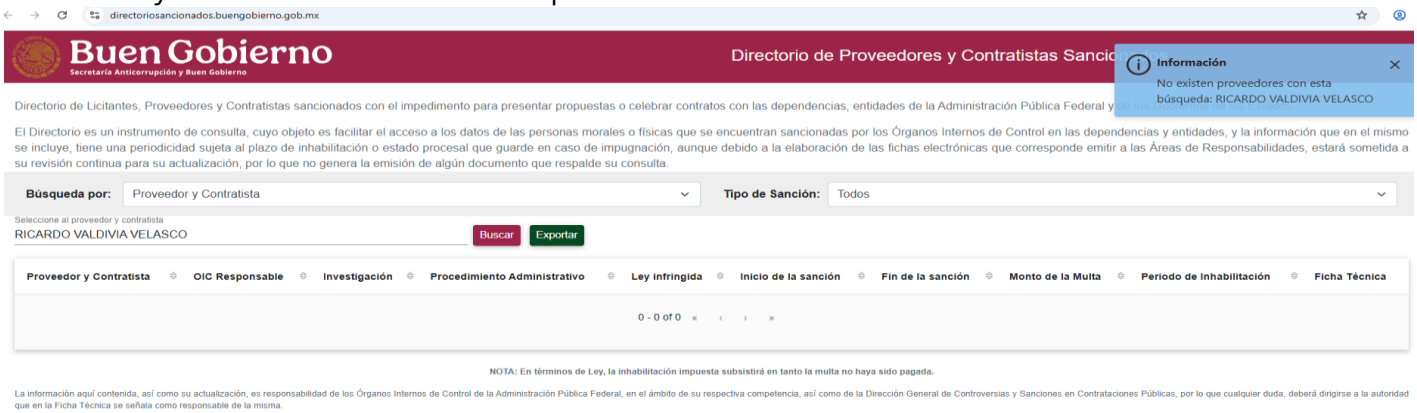
Primero.- El acto fue presidido por el Mtro. Jonathan Sánchez Martínez, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, servidor público designado por la Convocante, con fundamento en el numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, quien declara formalmente iniciado este acto.------

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. ----------

De igual forma 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.----------

Segundo. - Se recibió la propuesta del licitante “RICARDO VALDIVIA VELASCO”. ----------

En cumplimiento al artículo 71 fracción V de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, se hace constar que previo a la celebración de este acto, se verificó que el participante, no se encuentre sancionado por la Secretaria Anticorrupción y Buen Gobierno, se anexa la pantalla de consulta en la página de proveedores y contratistas sancionados al expediente de contratación.----------



En apego a los artículos 47 tercer párrafo y 48 fracción I de la LAASSP, 52 del RLAASSP, la evaluación es por puntos y porcentajes y en base a los numerales 4.39 y 5.3.9 inciso b) de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento y Prestaciones de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, se emitió la evaluación técnica elaborada por el Ing. José Rodrigo Lara Ramírez, Administrador de la Guardería G-0001, y en base a los numerales 4.39 y 5.3.10 inciso b) de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento y Prestaciones de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social se emitió la evaluación legal y económica llevada a cabo por el Mtro. Jonathan Sánchez Martínez, Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios y la Mtra. María del Rocio Castro Millan, Encargada de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, de la propuesta presentada.----------

Tercero.- De conformidad con el artículo 47 tercer párrafo y 48 fracción I de la LAASSP, 52 del RLAASSP y 4.39, 5.3.9 inciso b) y 5.3.10 inciso b) de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, se emitió la evaluación técnica, legal y económica de la propuesta presentada.----------

En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 49 fracción VII de la Ley, se comunica el nombre y cargo de los responsables de la Evaluación de la propuesta recibida: ----------

Nombre	Cargo	Evaluación
Ing. José Rodrigo Lara Ramírez	Administrador de la Guardería G-0001	Técnica
Mtro. Jonathan Sánchez Martínez	Encargado del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios	Legal y Económica
Mtra. María del Rocio Castro Millan	Encargada de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios	Legal y Económica

Cuarto.- A continuación, se emite el resultado de la evaluación técnica, legal y económica de la proposición del licitante Ricardo Valdivia Velasco, en estricto apego a la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público y a la convocatoria, por lo que en este acto se determina lo siguiente, conforme a la evaluación técnica, legal y económica, realizada por el personal del Instituto facultado para realizar la evaluación ----------

De conformidad con lo establecido en el numeral 4.39 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios vigente, se informa el resultado de la evaluación técnica por puntos y porcentajes, de los requisitos solicitados en el numeral 5 criterios para la evaluación de las proposiciones y adjudicación del contrato. ----------

Una vez realizada la revisión de la documentación del licitante, el criterio aplicado para evaluar la proposición, se basó en la información documental presentada por el licitante conforme a lo solicitado en la Convocatoria de la licitación pública nacional número LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026, observando para ello lo previsto en el artículo 47 tercer párrafo y 48 fracción I de la LAASSP, 52 del RLAASSP por lo que este evento se realiza utilizando el criterio de puntos y porcentajes, mediante el cual se adjudica el contrato para la "ADQUISICIÓN DEL GRUPO 480 VÍVERES PARA LA GUARDERÍA ORDINARIA G-0001, 2026" por el periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2026, a quien cumpla con los requisitos establecidos en la Convocatoria de la licitación pública nacional número LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026, y sus anexos, por lo que se evaluó por las diferentes áreas del Instituto que tienen injerencia en este evento de contratación.----------

3 RESULTADO DE LA EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
LA CONVOCANTE OTORGARÁ PUNTUACIÓN A LOS LICITANTES QUE OFREZCAN CARACTERÍSTICAS O CONDICIONES SUPERIORES DE LOS BIENES O DE AQUELLOS ASPECTOS SOLICITADOS A LOS PROPIOS LICITANTES CONSIDERADOS COMO MÍNIMOS INDISPENSABLES.				
CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES:	25	A) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14.00	
		EL LICITANTE PARA LA OBTENCIÓN DE PUNTOS EN EL PRESENTE SUBRUBRO DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE:		**14.00**
		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS AL 50 % DE LOS PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL GRUPO EN EL QUE PARTICIPE CON RESULTADOS FAVORABLES DEL 100% DE DICHOS PRODUCTOS. ESTOS RESULTADOS DEBERÁN ESTAR REALIZADOS POR LABORATORIO(S) DE ENSAYO ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, ANEXANDO LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.		
		RESULTADOS DEL ANÁLISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADOS A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO (DE ACUERDO AL GRUPO QUE PARTICIPE), PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LE SUMINISTRARÁ CÁRNICOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN LOS CUALES SE INDIQUE QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANDO COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LO RESPALDA EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN; REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE SANIDAD AGROPECUARIA, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. EL PRESENTE REQUERIMIENTO APLICA PARA EL SUBGRUPO 1 ALIMENTOS PERECEDEROS.		
		B) CONTENIDO NACIONAL	03.75	**03.75**
		EL LICITANTE PARA LA OBTENCIÓN DE PUNTOS EN EL PRESENTE SUBRUBRO, DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ES DE NACIONALIDAD MEXICANA, Y QUE LA TOTALIDAD DE LOS BIENES QUE OFERTA Y ENTREGARÁ POR LA TOTALIDAD DEL GRUPO, SERÁN PRODUCIDOS EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Y CONTENDRÁN COMO MÍNIMO, EL GRADO DE CONTENIDO		

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		NACIONAL DE POR LO MENOS EL 65%: ASÍ MISMO, EN CASO DE QUE LA SECRETARIA DE ECONOMÍA LO SOLICITE, PROPORCIONARÁ LA INFORMACIÓN QUE LE PERMITA VERIFICAR QUE LOS BIENES OFERTADOS SON DE PRODUCCIÓN NACIONAL Y CUMPLEN CON EL PORCENTAJE DE CONTENIDO NACIONAL. LO ANTERIOR, EN APEGO CON EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY Y 35 DE SU REGLAMENTO.		
		C) DURABILIDAD		**07.25**
		EL LICITANTE PARA LA OBTENCIÓN DE PUNTOS EN EL PRESENTE SUBRUBRO DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE:		
		1.- PARA EL SUBGRUPO 1 ALIMENTOS PERECEDEROS.		
		LA CONSTANCIA EXPEDIDA AL ESTABLECIMIENTO CON CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DEL ORIGEN DE LOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS, CON LA CUAL SE ACREDITE QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL ESTABLECIMIENTO ES PARA EL SACRIFICIO, CORTE O DESHUESE DE BOVINO, PORCINO Y POLLO, RESPECTIVAMENTE. PARA EL CASO DE EMBUTIDOS, DICHA CONSTANCIA DEBERÁ ACREDITAR QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL ESTABLECIMIENTO SEA LA DE PROCESAR CARNES FRÍAS DE BOVINO, PORCINO Y AVES (SIENDO ESTA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA).		
		LA CARTA DE RESPALDO EN HOJA MEMBRETADA DEL ESTABLECIMIENTO TIF DE DONDE PROCEDAN O SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE. PARA EL CASO DE HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS, DEBERÁN PRESENTAR CARTA DE RESPALDO (ORIGINAL) DEL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS Y MARCAS QUE OFERTE, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.	07.25	
		2.- PARA LOS SUBGRUPOS: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS Y 4 JUGOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS.		
		LA CARTA DE RESPALDO EN HOJA MEMBRETADA, DEL DISTRIBUIDOR MAYORISTA, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO SU PODER NOTARIAL E		

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE. 3.- PARA EL SUBGRUPO 5 LECHE FLUIDA ULTRAPASTEURIZADA CARTA DE RESPALDO DEL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS Y MARCAS QUE OFERTE, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.		
		4.- PARA TODOS LOS SUBGRUPOS		
		LA CARTA DE AUTENTICIDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, EXPEDIDA POR EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN QUE EMITIÓ LOS CERTIFICADOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y HACCP, DEBIENDO INCLUIR LOS DATOS DEL CONTACTO PARA CORROBORAR SU PROCEDENCIA E INDICAR EXPRESAMENTE QUE EL ORGANISMO CERTIFICADOR CUENTA CON LA AUTORIZACIÓN POR PARTE DE LA EMA PARA EXPEDIR DICHOS CERTIFICADOS EN EL SISTEMAS DE GESTIÓN QUE LE CORRESPONDA.		
CAPACIDAD DEL LICITANTE	7.5	A) CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS.		**07:00**
		RECURSOS ECONÓMICOS Y DE EQUIPAMIENTO NECESARIOS PARA QUE EL LICITANTE CUMPLA CON EL CONTRATO, CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA.		
		1.- SE LE OTORGARÁN EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS, AL LICITANTE QUE COMPRUEBE TENER CAPACIDAD ECONÓMICA PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO DE LA PRESENTE LICITACIÓN; LA DECLARACIÓN FISCAL ANUAL 2020 Y LA ÚLTIMA DECLARACIÓN FISCAL PROVISIONAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), PRESENTADAS ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, CON LAS QUE SE DEMUESTRE QUE SUS INGRESOS SON EQUIVALENTES HASTA EL VEINTE POR CIENTO DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA, LAS CUALES DEBERÁN DE CONTENER EL SELLO DE RECEPCIÓN DE LOS BIENES DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT) O DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA RECEPTORA DE DICHA INFORMACIÓN Y EN CASO DE QUE SE HAYAN PRESENTADO POR MEDIO ELECTRÓNICO (INTERNET), ÉSTAS DEBERÁN CONTENER EL SELLO DIGITAL DE RECIBIDO. LOS PUNTOS SE OTORGARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE:		
		PRESENTA DECLARACIÓN FISCAL ANUAL DEL AÑO INMEDIATO ANTERIOR Y LA ÚLTIMA DECLARACIÓN FISCAL PROVISIONAL DEL	01.00	01.00

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), CON LAS QUE DEMUESTRA INGRESOS DEL 10% AL 19% DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA.-----		
		PRESENTA DECLARACIÓN FISCAL ANUAL DEL AÑO INMEDIATO ANTERIOR Y LA ÚLTIMA DECLARACIÓN FISCAL PROVISIONAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), CON LAS QUE DEMUESTRE INGRESOS DEL 20 % EN ADELANTE DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA.----------	01.00	01.00
		B) CAPACIDAD DE LOS RECURSOS DE EQUIPAMIENTO QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS.		
		EL INSTITUTO REQUIERE GARANTIZAR LA OPORTUNA DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE VÍVERES, PARA ELLO, LE RESULTA NECESARIO QUE LOS LICITANTES ACREDITEN QUE CUENTAN CON VEHÍCULOS ADICIONALES A LOS REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE, DEBIENDO CUMPLIR CON TODAS LAS ESPECIFICACIONES INDICADAS EN DICHO INCISO.		
		PARA ESTE INCISO LA MÁXIMA PUNTUACIÓN SERÁ DE 4 PUNTOS, DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA:		
		□ PARA TODOS LOS SUBGRUPOS:		
		□ HASTA UN 10% DE VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	00.80	
		□ HASTA UN 20% DE VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	01.60	
		□ HASTA UN 30% DE VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	02.40	
		□ HASTA UN 40% DE VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	03.20	
		□DE 50% A MÁS VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	04.00	4.00
		C) PERSONAL DISCAPACITADO		
		EL LICITANTE QUE DESEE RECIBIR EL PRESENTE PUNTAJE DE LA PREFERENCIA POR DISCAPACIDAD EN EL CASO DE ENCONTRARSE EN IGUALDAD DE CONDICIONES RESPECTO DE LAS DEMÁS PROPOSICIONES, CONFORME AL ARTÍCULO 14 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, DEBERÁ DE ENTREGAR UN ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE ES UNA PERSONA FÍSICA CON DISCAPACIDAD, O QUE ES UNA EMPRESA QUE CUENTA CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EN UNA PROPORCIÓN DEL 5% CUANDO MENOS DE LA TOTALIDAD DE SU PLANTA DE EMPLEADOS, CUYA ANTIGÜEDAD NO SEA INFERIOR A SEIS MESES, MISMA QUE SE COMPROBARÁ CON EL AVISO DE ALTA AL RÉGIMEN OBLIGATORIO DEL INSTITUTO MEXICANO.	00.50	00.50

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		D) MICRO, PEQUEÑAS O MEDIANAS EMPRESAS		00.00
		EL LICITANTE QUE DESEE OBTENER EL PUNTAJE ESTABLECIDO EN EL PRESENTE SUBRUBRO, DEBERÁ ACREDITAR QUE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO OBJETO DE ESTA CONVOCATORIA LA LLEVARÁ A CABO CON UN BIEN PRODUCIDO POR ÉL, CON INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA ELLO DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE: DOCUMENTO FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LICITANTE EN EL QUE MANIFIESTE QUE PRESTARÁ EL SERVICIO OBJETO DE LA CONVOCATORIA CON UN BIEN O BIENES PRODUCIDO CON INNOVACIÓN TECNOLÓGICA, ASIMISMO DEBERÁ INDICAR EL TIPO DE BIEN PRODUCIDO Y SUS CARACTERÍSTICAS. PRESENTAR LA CONSTANCIA CORRESPONDIENTE EMITIDA POR EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, A NOMBRE DEL LICITANTE LA CUAL NO PODRÁ TENER UNA VIGENCIA MAYOR A CINCO AÑOS, DEL BIEN PRODUCIDO CON INNOVACIÓN TECNOLÓGICA. ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR SU ESTRATIFICACIÓN COMO MIPYME DE CONFORMIDAD CON LA CONSTANCIA VIGENTE.	00.50	
		E) EQUIDAD DE GENERO		00.50
		EL LICITANTE QUE ACREDITE CONTAR CON POLÍTICAS Y PRÁCTICAS DE IGUALDAD DE GÉNERO APLICADAS, DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 14 DE LA LEY, Y ANEXAR LA CERTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE EMITIDA POR LAS AUTORIDADES Y ORGANISMOS FACULTADOS PARA TAL EFECTO.	00.50	
EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	7.5	A) EXPERIENCIA DEL LICITANTE		**07.50**
		A) EXPERIENCIA. - SE OTORGARÁ EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS AL LICITANTE QUE ACREDITE EL MAYOR TIEMPO REALIZANDO ACTIVIDADES DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE VÍVERES DE FORMA OPORTUNA EN DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, ESTATAL, MUNICIPAL O BIEN EN EL SECTOR PRIVADO. DE CONFORMIDAD CON EL PÁRRAFO ANTERIOR, LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE DOS AÑOS Y HASTA NUEVE AÑOS (365 DÍAS DE VIGENCIA POR AÑO), PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y		

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		APERTURA DE PROPOSICIONES, PRESENTANDO CONTRATOS CONCLUIDOS FIRMADOS POR TODAS LAS PARTES INVOLUCRADAS, CON SUS RESPETIVOS ANEXOS Y A NOMBRE DEL LICITANTE. LOS PUNTOS SE OTORGARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE: ACREDITA 2 AÑOS.---------- -------- ---------- ACREDITA 3 AÑOS.---------- -------- ---------- ACREDITA 4 AÑOS.---------- ---- ---------- ACREDITA 5 AÑOS.---------- -------- ---------- ACREDITA 6 AÑOS.---------- -- ---------- ACREDITA 7 AÑOS.---------- ----- ---------- ACREDITA 8 AÑOS.---------- ----- ---------- ACREDITA 9 AÑOS.---------- ------- ---------- B) ESPECIALIDAD. - SE OTORGARÁ EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS AL LICITANTE QUE PRESENTE EL MAYOR NÚMERO DE CONTRATOS CONSIDERANDO UN MÁXIMO DE SIETE CONTRATOS, DEBIDAMENTE SUSCRITOS A PARTIR DEL AÑO 2009 Y HASTA LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, CON LOS CUALES SE DEMUESTRE SU ESPECIALIDAD EN LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE VÍVERES IGUALES A LOS DEL GRUPO EN EL QUE PARTICIPE, EN UNIDADES HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS O EN SU CASO EN UNIDADES MÉDICAS DE ALTA ESPECIALIDAD DEL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, CON VIGENCIA DE 12 MESES Y ACREDITEN AL MENOS EL 80% DE LA CANTIDAD DE LUGARES DE ENTREGA REQUERIDOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA. LOS CONTRATOS QUE SE PRESENTEN PARA TALES EFECTOS, DEBERÁN ESTAR FIRMADOS POR TODAS LAS PARTES INVOLUCRADAS, CON SUS RESPETIVOS ANEXOS Y A NOMBRE DEL LICITANTE. PRESENTA 1 CONTRATO---------- ---------- PRESENTA 2 CONTRATOS---------- ----------	0.5 0.75 1.0 1.25 1.5 1.75 2.0 2.5

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		PRESENTA 3 CONTRATOS---------- PRESENTA 4 CONTRATOS---------- PRESENTA 5 CONTRATOS---------- PRESENTA 6 CONTRATOS---------- PRESENTA 7 CONTRATOS---------- C) PROVEEDURÍA LOCAL 3.- SE OTORGARÁ EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS AL LICITANTE QUE ACREDITE EL MAYOR TIEMPO REALIZANDO ACTIVIDADES DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE VÍVERES DE FORMA OPORTUNA EN EL ESTADO DE QUERETARO DE CONFORMIDAD CON EL PÁRRAFO ANTERIOR, LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE DOS AÑOS Y HASTA NUEVE AÑOS (365 DÍAS DE VIGENCIA POR AÑO), PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, PRESENTANDO CONTRATOS CONCLUIDOS FIRMADOS POR TODAS LAS PARTES INVOLUCRADAS, CON SUS RESPETIVOS ANEXOS Y A NOMBRE DEL LICITANTE. LOS PUNTOS SE OTORGARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE: ACREDITA 2 AÑOS.---------- ACREDITA 3 AÑOS.---------- ACREDITA 4 AÑOS.---------- ACREDITA 5 AÑOS.---------- ACREDITA 6 AÑOS.---------- ACREDITA 7 AÑOS.---------- ACREDITA 8 AÑOS.---------- ACREDITA 9 AÑOS.----------	1.5 1.75 2.0 2.5

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN TIEMPO Y FORMA DE LOS CONTRATOS CELEBRADOS CON DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, ESTATAL, MUNICIPAL O BIEN EN EL SECTOR PRIVADO, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE LAS CARTAS DE ACEPTACIÓN SATISFACTORIA DE LOS BIENES O LAS CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIÓN DE GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO. DICHA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ CORRESPONDER A LOS CONTRATOS QUE LOS LICITANTES PRESENTEN EN LOS RUBROS DE EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE. SE OTORGARÁN MÁXIMO 10 PUNTOS AL LICITANTE QUE PRESENTE EL MAYOR NÚMERO DE CARTAS O CONSTANCIAS DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO CONFORME A LO SIGUIENTE: PRESENTA 1 CARTA DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIA DE LIBERACIÓN O CANCELACIÓN DE FIANZAS.---------- PRESENTA 2 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 3 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 4 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 5 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 6 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 7 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 8 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 9 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 10 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- PRESENTA 11 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.----------	0.84 1.66 2.50 4.15 4.98 5.81 6.64 7.47 8.30 9.13 10.0	

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO	PUNTOS OBTENIDOS
		---------- PRESENTA 12 CARTAS DE SATISFACCIÓN, O CONSTANCIAS DE LIBERACIÓN O CANCELACIONES DE FIANZAS.---------- ---------- NOTA 1: PARA ESTE SUBRUBRO DEBERÁ PRESENTAR UNO DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS POR CONTRATO, SI EL LICITANTE PRESENTA DOS O MÁS DOCUMENTOS DEL MISMO CONTRATO SE CONTABILIZARAN SOLO 1 (UNO).		
TOTAL:	50.00		**50.00**	**49.50**

DOCUMENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA	NUMERAL EN EL QUE SE SOLICITA	CUMPLE	
		SI	NO
EL LICITANTE DEBERÁ ENTREGAR CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR LA RELACIÓN DEL PERSONAL QUE REALIZARÁ LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN CADA UNO DE LOS LUGARES SEÑALADOS EN EL **ANEXO NÚMERO 19** EL CUAL FORMA PARTE DE ESTA CONVOCATORIA, DEBIENDO INDICAR POR ESCRITO LA DESCRIPCIÓN DEL TIPO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS UNIFORMES QUE UTILIZARÁ PARA SU REALIZACIÓN, Y QUE SE OBLIGA A QUE SU PERSONAL PORTE EL UNIFORME Y GAFETE DE SU EMPRESA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO, ASIMISMO EL LICITANTE SE OBLIGA A DAR CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 19 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL. EN CASO DE QUE EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO DEBERÁ INFORMAR POR ESCRITO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO CUALQUIER CAMBIO DE PERSONAL QUE REALIZARÁ LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.	NUMERAL 6.2 INCISO B	si cumple	
EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DE LAS FACTURAS DEL PARQUE VEHICULAR Y EN SU CASO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN Y TARJETAS DE CIRCULACIÓN DE CADA UNIDAD, A NOMBRE DEL LICITANTE, ACREDITANDO CONTAR CON EL MÍNIMO DE VEHÍCULOS, NO ANTERIOR AL MODELO 2018, DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 05 (CINCO), LOS CUALES DEBERÁN SER APROPIADOS Y DE USO EXCLUSIVO PARA EL SUMINISTRO Y TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS. EN CASO DE QUE EL LICITANTE CUENTE CON VEHÍCULOS EN ARRENDAMIENTO DE TRANSPORTE, DEBERÁ PRESENTAR CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE TRANSPORTE O CONTRATO DE SERVICIOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, DEBIDAMENTE FORMALIZADO, EXCLUSIVOS PARA EL SUMINISTRO Y TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS, CON VIGENCIA MÍNIMA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025, ADJUNTANDO RELACIÓN DE VEHÍCULOS NO ANTERIOR AL MODELO 2020.	NUMERAL 6.2 INCISO C	Si cumple	

DOCUMENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA	NUMERAL EN EL QUE SE SOLICITA	CUMPLE	
		SI	NO
ASIMISMO, SE DEBERÁ DE ANEXAR FOTOGRAFÍAS LEGIBLES DE CADA UNO DE LOS VEHÍCULOS PROPUESTOS, EN DONDE SE OBSERVE EL ESTADO DEL VEHÍCULO Y LAS PLACAS CON CLARIDAD DE LAS UNIDADES. SE DEBERÁN ACREDITAR LAS UNIDADES SOLICITADAS POR SUBGRUPO Y CONFORME A LO ESTABLECIDO POR EL ANEXO NÚMERO 18 (DIECIOCHO), DE LA PRESENTE CONVOCATORIA. EN CASO DE QUE EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO MODIFIQUE SU PARQUE VEHICULAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, DEBERÁ INFORMAR POR ESCRITO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DE FORMA INMEDIATA. EN EL SUPUESTO DE QUE EL LICITANTE PRESENTE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE TRANSPORTE O CONTRATO DE SERVICIOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, DEBIDAMENTE FORMALIZADO, TAMBIÉN DEBERÁ PRESENTAR: • COPIA DE LA OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL.(DE LA EMPRESA QUE PRESTA EL SERVICIO) • CONSTANCIA VIGENTE DE SITUACIÓN FISCAL EMITIDA POR EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES. (DE LA EMPRESA QUE PRESTA EL SERVICIO)			
EL LICITANTE DEBERÁ CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS Y LOS DOCUMENTOS DESCRITOS EN EL NUMERAL 2.3.1 DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, SEGÚN CORRESPONDA.	NUMERAL 6.2 INCISO D	Si cumple	
EL LICITANTE DEBERÁ CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS Y LOS DOCUMENTOS DESCRITOS EN EL NUMERAL 2.3.2. DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, SEGÚN CORRESPONDA.	NUMERAL 6.2 INCISO E	Si cumple	
INCLUIR EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE AL MENOS 1 FOTOGRAFÍA POR SUBGRUPO. SE REQUIERE DE LA SIGUIENTE MANERA: PERECEDERO: ÁREA FÍSICA DE DONDE SE PROCESA, MONDA Y EMPACA EL SUBGRUPO DE CARNES, COMO; CARNE FRESCA, POLLO, PESCADO, EMBUTIDOS Y LÁCTEOS. FRUTAS Y VERDURAS: DE LA COMERCIALIZADORA DONDE INCLUYA FOTOS DE CAJAS, ESTABLECIMIENTO, Y PRODUCTOS QUE PROPORCIONARA EN CADA UNIDAD. NO PERECEDERO: PAN; ÁREA DONDE SE PROCESA Y SE EMPACA Y ALMACENA EL PAN PARA SU DISTRIBUCIÓN ASÍ MISMO DE LOS UTENSILIOS QUE UTILIZARÁ PARA SU DISTRIBUCIÓN (CONTENEDORES) TORTILLAS; ÁREA DONDE SE PROCESA, SE EMPACA Y ALMACENA EL PAN PARA SU DISTRIBUCIÓN ASÍ MISMO DE LOS UTENSILIOS QUE UTILIZARÁ PARA SU DISTRIBUCIÓN (CONTENEDORES) ABARROTES; ÁREA DONDE SE ALMACENAN COMO CONTENEDORES QUE UTILIZA PARA SU DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS POR PARTE DEL PROVEEDOR.	NUMERAL 6.2 INCISO F	Si cumple	

SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR	PUNTOS OBTENIDOS
A)CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14.00	14.00
B)CONTENIDO NACIONAL	03.75	03.75
C)DURABILIDAD	07.25	07.25
CAPACIDAD DEL LICITANTE	07.50	07.00
EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	07:50	07.50
CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	10:00	10.00
TOTAL DE PUNTOS	**50.00**	**49.50**

El licitante "RICARDO VALDIVIA VELASCO" Obtiene 49.50 de 50 puntos, por lo que se aprueba su propuesta por puntos y porcentajes y pasa a la siguiente fase de evaluación. Con fundamento en los artículos 47 tercer párrafo y 48 fracción I de la LAASSP, 52 del RLAASSP de su Reglamento, se acepta la propuesta técnica.----------

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN LEGAL

DOCUMENTACIÓN LEGAL	NUMERAL EN EL QUE SE SOLICITA	CUMPLE	
		SI	NO
ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD SU INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA PRESENTE SOLICITUD DE COTIZACIÓN, POR SI O EN REPRESENTACIÓN DE UN TERCERO, ANEXO 2 (DOS)	NUMERAL 3.3	Si cumple	
ESCRITO EN EL QUE SU FIRMANTE MANIFIESTE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CUENTA CON FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERSE POR SÍ O POR SU REPRESENTADA. ANEXO 4 (CUATRO)	NUMERAL 6 INCISO A	Si cumple	
ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, A TRAVÉS DEL CUAL EL LICITANTE MANIFIESTE QUE ES DE NACIONALIDAD MEXICANA, Y QUE LA TOTALIDAD DE LOS BIENES QUE OFERTA Y QUE ENTREGARÁ POR LA TOTALIDAD DEL GRUPO, SERÁN PRODUCIDOS EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Y QUE ADEMÁS CONTENDRÁN COMO MÍNIMO, EL GRADO DE CONTENIDO NACIONAL DE POR LO MENOS EL 65% DE GRADO DE CONTENIDO NACIONAL, Y QUE EN CASO DE QUE LA SECRETARIA DE ECONOMÍA LO SOLICITE, PROPORCIONARÁ LA INFORMACIÓN QUE LE PERMITA VERIFICAR QUE LOS BIENES OFERTADOS SON DE PRODUCCIÓN NACIONAL Y CUMPLEN CON EL PORCENTAJE DE CONTENIDO NACIONAL, LO ANTERIOR CONFORME A LO PRECEPTUADO POR EL ARTÍCULO 35, PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 7 EL CUAL FORMA PARTE DE ESTA CONVOCATORIA.	NUMERAL 6 INCISO B	Si cumple	
CON LA FINALIDAD DE ESTABLECER CANALES DE COMUNICACIÓN OFICIALES CON LOS LICITANTES EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADOS, DEBERÁN INCLUIR DENTRO DE SU PROPUESTA LEGAL EN ESCRITO LIBRE LOS SIGUIENTES DATOS: • NOMBRE COMPLETO DE LA(S) PERSONA(S) QUE ESTARÁN AUTORIZADA(S) DE MANERA INDEPENDIENTE PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES EN SU NOMBRE Y REPRESENTACIÓN. • CARGO • DOMICILIO • TELÉFONO (OFICINA Y CELULAR) Y FAX • CORREO ELECTRÓNICO.	NUMERAL 6, INCISO C	Si cumple	

DOCUMENTACIÓN LEGAL	NUMERAL EN EL QUE SE SOLICITA	CUMPLE	
		SI	NO
CABE SEÑALAR, QUE DICHO CONTACTO NO TENDRÁ QUE SER NECESARIAMENTE EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA, SIN EMBARGO TODA NOTIFICACIÓN QUE SE LE HAGA LLEGAR POR PARTE DEL INSTITUTO, SE CONSIDERARÁ DE CARÁCTER OFICIAL. EL LICITANTE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE OBLIGA A COMUNICAR CUALQUIER CAMBIO EN LOS DATOS DE ESTE CONTACTO OFICIAL, MEDIANTE ESCRITO DIRIGIDO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO. EN CASO DE INCUMPLIR CON LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR LOS CAMBIOS EN EL CONTACTO OFICIAL, EL INSTITUTO NO SE HACE RESPONSABLE POR LAS SITUACIONES QUE LA OMISIÓN DE ESTO AFECTE AL LICITANTE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO. LAS NOTIFICACIONES POR PARTE DEL INSTITUTO PODRÁN REALIZARSE EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS: • MEDIANTE OFICIO ENTREGADO EN EL DOMICILIO SEÑALADO EN ESTE APARTADO. • VÍA CORREO ELECTRÓNICO			
EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”, EN LA QUE MANIFIESTE, QUE NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 71 Y 90 DE LA LAASSP. ANEXO NÚMERO 5 EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.	NUMERAL 6, INCISO D	Si cumple	
ESCRITO DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD, A TRAVÉS DEL CUAL EL LICITANTE O SU REPRESENTANTE LEGAL MANIFIESTA “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”, QUE POR SÍ MISMOS O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, SE ABSTENDRÁN DE ADOPTAR CONDUCTAS PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO, INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPOSICIONES, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE OTORGUEN CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS PARTICIPANTES, EN TÉRMINOS DEL ANEXO NÚMERO 6, EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA. ESCRITO POR EL QUE SE OBLIGA, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, A LIBERAR AL INSTITUTO DE TODA RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, MERCANTIL, PENAL O ADMINISTRATIVA QUE, EN SU CASO, SE OCASIONE CON MOTIVO DE LA INFRACCIÓN DE DERECHOS DE AUTOR, PATENTES, MARCAS U OTROS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O INTELECTUAL A NIVEL NACIONAL O INTERNACIONAL, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 6 EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.	NUMERAL 6 INCISOS E, F Y M	Si cumple	
LOS LICITANTES CON CARÁCTER DE MIPYMES DEBERÁN PRESENTAR COPIA DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE, QUE DETERMINE SU ESTRATIFICACIÓN COMO MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA O BIEN UN ESCRITO EN EL CUAL MANIFIESTEN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTAN CON ESE CARÁCTER, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 10 EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA. PARA LAS EMPRESAS LICITANTES QUE SE ENCUENTREN FUERA DE ESTA	NUMERAL 6, INCISO G	N/A	

DOCUMENTACIÓN LEGAL	NUMERAL EN EL QUE SE SOLICITA	CUMPLE	
		SI	NO
ESTRATIFICACIÓN DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO ESTÁN EN TAL SUPUESTO.			
EN CASO DE QUE SE PRESENTEN PROPUESTAS EN FORMA CONJUNTA, CADA UNA DE LAS PERSONAS AGRUPADAS DEBERÁ PRESENTAR EN FORMA INDIVIDUAL LOS ESCRITOS SEÑALADOS EN ESTE NUMERAL, ADEMÁS DEL CONVENIO FIRMADO POR CADA UNA DE LAS PERSONAS QUE INTEGREN LA PROPUESTA, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 9 EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.	NUMERAL 6 INCISO H	No aplica	
EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE MANIFIESTE EN CASO DE QUE RESULTE ADJUDICADO EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVIO A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO PRESENTARÁ "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES" EMITIDA POR EL S.A.T, "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" EXPEDIDA POR EL IMSS, Y CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS" EXPEDIDA POR EL INFONAVIT, ESTA ÚLTIMA DE CONFORMIDAD CON EL "ACUERDO DEL H. CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES POR EL QUE SE EMITEN LAS REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS" PUBLICADO EN LA CUARTA SECCIÓN DEL DIARIO OFICIAL EL 28 DE JUNIO DE 2017; DEBIENDO ESTAR VIGENTES, POSITIVAS Y A NOMBRE DEL LICITANTE. ANEXO NÚMERO 16.	NUMERAL Y 6 INCISO I	Si cumple	
ESCRITO POR EL QUE MANIFIESTA QUE CONOCE LA LEY, SU REGLAMENTO, LA PRESENTE CONVOCATORIA DE MÉRITO, SUS ANEXOS Y, EN SU CASO, LAS MODIFICACIONES DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES. (ESCRITO LIBRE)	NUMERAL 6 INCISO J	Si cumple	
ESCRITO MEDIANTE EL CUAL EL LICITANTE DECLARE QUE CUENTA CON LOS SIGUIENTES REGISTROS: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 15, DE LA PRESENTE CONVOCATORIA. REGISTRO PATRONAL DEL IMSS, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 15, DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.	NUMERAL 6 INCISO K	Si cumple	
ESCRITO LIBRE EN EL QUE MANIFIESTE SU CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL NUMERAL 29 DEL "ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES QUE DEBERÁN OBSERVAR PARA LA UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS.	NUMERAL 6 INCISO L	Si cumple	
IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA, (CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR NACIONAL, PASAPORTE, CREDENCIAL PARA VOTAR CON FOTOGRAFÍA O CÉDULA PROFESIONAL), TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS; Y, EN EL CASO DE PERSONAS MORALES, DE LA PERSONA QUE FIRME LA PROPUESTA.	NUMERAL 6.1, INCISO I	Si cumple	
INDICAR EN EL FORMATO PREVISTO EN EL ANEXO 12 (DOCE) DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, SI EN LOS DOCUMENTOS QUE PROPORCIONEN AL INSTITUTO SE CONTIENE INFORMACIÓN DE CARÁCTER CONFIDENCIAL, RESERVADA O COMERCIAL RESERVADA, SEÑALANDO LOS DOCUMENTOS O LAS SECCIONES DE ESTOS QUE LA CONTENGAN, ASÍ COMO EL FUNDAMENTO LEGAL POR EL CUAL CONSIDEREN QUE TENGAN ESE CARÁCTER.	NUMERAL 7.1	Si cumple	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN LEGAL: La propuesta legal de la persona física "RICARDO VALDIVIA VELASCO" si cumple, por lo que con fundamento en los artículos 47 tercer párrafo y 48 fracción I de la LAASSP, 52 del RLAASSP de su Reglamento, se acepta su propuesta legal. ----------

Evaluación económica.

Conforme a la evaluación por puntos y porcentajes, la propuesta que contenga el precio más bajo, de las propuestas aceptadas técnicamente, se le asignarán 50 puntos. ----------

Se le asignan 50 puntos a la propuesta económica del licitante "RICARDO VALDIVIA VELASCO".----------

RESULTADO:

LICITANTE	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	SUMA TÉCNICA - ECONÓMICA
Ricardo Valdivia Velasco	50	49.50	99.50

Quinto.- Por lo anterior, con fundamento en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; en los Artículos 35 fracción I, 36, 39 fracción I, 47 tercer párrafo, 48 fracción I, **49**, 50, 67 y 68 de la LAASSP y 52 del RLAASSP se emite el fallo de la Convocatoria de la 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" por el periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2026.----------

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.

PRECIOS UNITARIOS:

GRUPO: CARNES Y HUEVO														
No Cons	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**NOMBRE DEL ALIMENTO Y PRESENTACIÓN**	**UNIDAD**	**DESCRIPCIÓN**	**Consumo Mínima Mensual**	**Consumo Máximo Mensual**	**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														

2	480	106	01 02	0 0	ATUN EN AGUA. LATA 140 G		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 firma y elástica, libre de materia extraña y contaminantes químicos. El atún enlatado no debe contener más de 10 mg/100 g de histamina ya que en mayor cantidad puede desencadenar reacciones alérgicas en personas sensibles. El producto estará exento de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada. Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6. X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X 10(9) colonias por gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo. Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/ g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final. El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas,	1	1	0	0	DOLORES, HERDEZ, TUNY	MÉXICO	$ 350.00

							vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos no debe ser superior al 18% del peso escurrido en el envase. La proporción de trozos de carne inferiores a 1 a 2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata. Los espesantes o gelificantes se pueden utilizar únicamente en el medio de envasado. Los agentes acidificantes estarán limitados por las buenas prácticas de fabricación. Proviene del atún que Es un pescado con el dorso color obscuro casi negro, vientre plateado con manchas y bandas blancas transversales, aletas amarillo intenso con bordes negros. Sus escamas son frágiles y finas tanto que al mercado llega sin ellas, se alimenta de peces y crustáceos. Se localiza en lugares cercanos a la costa y en mar abierto. Es migratorio y de nado rápido. Se pesca todo el año, con mayor frecuencia de mayo a agosto y en diciembre. Su talla máxima es de 195 cm, con un peso común de 50 kg y un máximo de 80 kg y talla promedio de 150 cm. 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. Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	$ 280.00
4	480	107	03 03	0 0	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. Peso por ración 90 g + 5 g.	KILOGRAMO		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 obscura que la pechuga por corresponder a los órganos más ejercitados por el animal, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a sus carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos u otras enfermedades, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades	1	1	0	0	PILGRIMS, BACHOCO, POLLOS QUERETARO	MÉXICO	$ 140.00

							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 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														

6	480	108	02 00	0 0	BISTEC PIERNA RES (120 G)	KILOG RAMO	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 cuadriceps) o tapa del fémur, la cara, que es la parte interior de la pierna del animal (músculos semimembranosos), la contra, que es la parte exterior de la pierna y el cuete (músculo semitendinoso). Para la obtención del bistec de las caras, contras y tapas, se deben quitar las partes descoloridas de la carne que rodea el hueso pélvico y el área de los huesos de la cola y la grasa excesiva del cuete. Una vez efectuado esto la carne es magra, de color rojo cereza o rojo brillante, sin tejido conectivo, olor agradable. La forma de los bisteces indica la pieza de la cual procede: Los bistec de la cara se caracterizan por su apariencia de red, si se corta con movimiento de muñeca mejora su aspecto, usando el cuchillo bien afilado y no con movimiento de serrucho, que deja irregular el corte; es una pieza de forma ligeramente rectangular. Los bistec de contra son de una pieza de forma irregular tendente a cuadrada, para procesarla se le quita el músculo sobrepuesto que cubre hasta la región de la cadera, procurando dejar 1 cm de cubierta sobre la contra (es carne un poco reseca), no debe tener la membrana gruesa (lado plateado) de la contra ya que si se deja al cocinarse se endurece y se corta con dificultad en el plato. El bistec proveniente de la bola de la pierna, (que presenta una forma de "ballena") es redondeado, de carne suave y jugosa. Se pueden obtener de dos formas: cortando el centro de bola y las tapas sin quitar la grasa para realizar el corte en el sentido de	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 390.00

							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 el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad,							
7	480	108	03 00	0 0	CHAMB ARETE DE RES Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOG RAMO	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	1	1	0	0	NACION AL	MÉXICO	$ 360.00

							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.							
8	480	108	05 00	0 0	CUETE DE PIERNA DE RES . Peso por ración de 120 g + 5 g.	KILOG RAMO	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	1	1	0	0	NACION AL	MÉXICO	$ 340.00

							apego a la normatividad vigente.							
9	480	108	0600	00	FALDA DE RES. Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOGRAMO	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 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	NACIONAL	MÉXICO	$ 350.00

10	480	108	07 00	0 0	PULPA DE RES EN TROZO Peso por ración de 120 g + 5 g	KILOG RAMO	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.	1	1	0	0	NACION AL	MÉXICO	$ 350.00

11	480	108	07 01	0 0	PULPA DE RES MOLIDA. Peso por ración de 90 g + 5 g	KILOG RAMO	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

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 de15 días después de la postura, con yema centrada y la cámara de aire apenas perceptible. El color del cascarón depende de la raza de la gallina, pero el color de la yema depende en gran parte del alimento que se le ha dado. Los alimentos que contienen muchos carotenoides producen yemas de color amarillo más obscuro. Debe cumplir las siguientes especificaciones: Exento de materia extraña, pH de 6 a 8, Mesofílicos aerobios máx., 100,000 col/g; Salmonella en 25 g. Ausente; Coliformes totales máx., 50 UFC/g; Staphylococcus aureus < 10 UFC/g. Metales pesados y metaloides (límite máximo mg/kg): Pb 0.1, Hg 0.03, Cd 0.05. Residuos de medicamentos (límite máximo): Bacitracina 4.8 U.I/g, Clorotetraciclina 0.05 mg/kg, Dihidroestreptomicina 0.05 mg/kg, Eritromicina 0.03 mg/kg, Flubenzazole 0.4 mg/kg, Neomicina 0.2 mg/kg, Novobiocina 0.1 mg/kg, Histatina 4.3 mg/kg, Oleandomicina 0.1 mg/kg, Oxitetraciclina 0.2 mg/kg, Penicilinas 0.018 mg/kg, Polimixina B5 U.I./g, Estreptomicina 0.5 mg/kg, Tetraciclina 0.3 mg/kg,	1	1	0	0	MI GRANERO, PROAN	MÉXICO	$ 82.00

							Plaguicidas (límite máximo mg/kg): aldridin dieldrina 0.1; clordan 0.02; clorfenvinfos 0.05; cumafos 0.05; diclorvos 0.05; dicuat 0.05; endrina 0.2; etión 0.2; fenclorfos 0.05, heptacloro 0.05; lindano 0.1; metidation 0.02; monocrotofos 0.02; demetón-s metilo 0.05; pirimifos 0.05; clorpirifos 0.05; pirimicarb 0.05; etiofencarb 0.02; propargita 0.1. 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.							
SUBGRUPO 201-LECHE														
13	480	201	03 03	0 0	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 los criterios de calidad vigentes.	1	1	0	0	ARACELI	MÉXICO	$ 45.00
SUBGRUPO 202-DERIVADOS LÁCTEOS														

14	480	202	01 00	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 aureus1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/gSalmonella sppausente en 25 gramos; Listeria monocytogenesnegativo 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	MÉXICO	$ 240.00
15	480	202	10 2	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 gramos .Estar exentos de Escherichia coli, microorganismos patógenos,	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	$ 240.00

							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	480	202	01 01	0 2	QUESO PANELA	KILO GRA MO	Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, es un queso fresco prensado o no, a partir de la coagulación de la leche por medio del cuajo; adicionado de sal por frotación de la superficie, con o sin cultivo láctico, cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02%, de forma cilíndrica, cuadrangular, rectangular o de canasta, con peso aproximado de 100 g a 3 kg. Suele llamarse queso fresco, blanco o del país; es puesto a su consumo antes de iniciada su maduración. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máx. 58%, organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/gSalmonella sppausente en 25 gramos; Listeria monocytogenesnegativo 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	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	$ 220.00

17	480	202	02 04	0 1	QUESO AÑEJO DE 1000 G	KILO GRA 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 más 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	0	FORAST ERO	MÉXICO	$ 210.00
18	480	202	02 08	0 2	QUESO MANCH EGO DE 1000 G.	KILO GRA 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;	1	1	0	0	LA VILLITA, NOCHE BUENA	MÉXICO	$ 340.00

							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	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 thermophillus. El producto final debe contener los microorganismos vivos señalados. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas : proteínas 3.6 % ; grasa mínimo 2.4%; debe contener acidez expresada en ácido láctico entre 0.8% y 1.8%; pH de 4.20 a 4.50; no tendrá conservadores, humedad 87%; sólidos no grasos de la leche 25.3 %; bacterias lácticas vivas mínimo 2 000 000 UFC / g; organismos coliformes máximo 10 UFC/g; hongos 10 UFC/g; levaduras máximo 10 UFC/g; Salmonella spp ; libre de cuerpos extraños y contaminantes químicos ; con viscosidad característica de 12 cm. máximo en 30 segundos; requiere refrigeración de 1° a 4°C. Sus características sensoriales son: Consistencia espesa y con cuerpo de batido con su viscosidad característica, color blanco uniforme, olor agradable y característico de la fermentación láctea, sabor ácido y agradable. En envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que	1	1	0	0	YOPLAIT	MÉXICO	$ 77.00

							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.							
SUBGRUPO 301-FRUTAS														
20	480	301	1000	00	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 agridulce, de consistencia firme y en el centro alberga numerosas semillas pequeñas duras que contienen tantas vitaminas como la pulpa. El grado de madurez se determina por el contenido de sólidos totales solubles (no menores de 7%) y la acidez titulable (no mayor de 1%) establecida por la SARH y SSA, están sujetas a la tolerancia. Las hojas de Psidium guajava contienen quercetina que es un principio antiespasmódico y probablemente antidiarreico. A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 49.00
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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 30.00

							plástico reutilizable. *							
22	480	301	1300	00	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	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 48.00
24	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 48.00
25	480	301	1601	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	1701	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	Fruto tropical de la familia de las anacadiaceas, 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 obscuras (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 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
27	480	301	1702	00	MANGO MANILA	KILOGRAMO		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 63.00

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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 84.00
29	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	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
30	480	301	1901	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	1		0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 37.00
31	480	301	1902	00	MELON VALENCIANO	KILOGRAMO	según la variedad, jugosa y sápida. 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
32	480	301	2000	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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 33.00

							tóxicos serán establecidos a la tolerancia de la SARH y la SSA. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *							
33	480	301	21 02	0 0	PAPAYA ROJA	KILO GRA 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 amarillo rosada, de sabor dulce, es además olorosa y muy sápida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA. 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	MÉXICO	$ 51.00
34	480	301	22 02	0 0	PERA MANTE QUILLA	KILO GRA 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	MÉXICO	$ 84.00
35	480	301	22 03	0 0	PERA MOTA	KILO GRA 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	1	1	0	0	NACION AL	MÉXICO	$ 84.00

							semillas son pequeñas, cafés, semiplanas y duras. A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *							
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 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 obscuro 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	2505	00	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 obscuro o negras que denotan distintos grados de madurez, su consistencia es blanda pero muy resistente, la pulpa es blanda, blanco amarillenta, rica en almidón y otros hidratos de carbono, el primero disminuye conforme los segundos aumentan según el grado de madurez, su aroma es dulce y suave, sus variedades se difieren por su tamaño, color y contenido de hidratos de carbono. A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 34.00

38	480	301	26 00	0 0	SANDIA	KILO GRA MO	Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde obscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura. Las capas que le siguen son blancas con alto contenido de fibra dietaria, no celulósica, la pulpa es de color rojo, su aroma es suave, fresco y de gusto dulce. A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	1	1	0	0	NACION AL	MÉXICO	$ 21.00
39	480	301	30 04	0 0	UVA PROCE SADA DESHID RATADA	KILO GRA MO	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	0	NACION AL	MÉXICO	$ 125.00
SUBGRUPO 302-VEGETALES														
40	480	302	01 00	0 0	ACELGA	KILO GRA MO	De la familia de las Quenopodáceas. Sus hojas son grandes, anchas y rugosas; de color verde obscuro y brillante, peciolo largo, grueso y acanalado de color blanco ligeramente verdoso, de 15 a 30 cm de largo. 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	NACION AL	MÉXICO	$ 42.00

41	480	302	02 02	0 0	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	Cabe aclarar que aunque el aguacate es una fruta, se ubicó en este grupo por la forma de consumo en nuestra población que corresponde más a un vegetal. El fruto es una baya oval de 200 a 300 g de peso; dependiendo de la variedad la cáscara es lisa o áspera, lustrosa, en algunas variedades es blanda y comible por tener escasa celulosa, en otras, coriácea y algo leñosa, su color va de verde a semiobscuro, a veces negro con tonos purpurinos; la pulpa es de color verde, suave oleosa, de consistencia butirosa; su sabor es dulce, suave y peculiar. La semilla no es comestible, es grande y está cubierta de una delgada capa café de alto contenido celulósico poco adherida a la pulpa. 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)	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 138.00
42	480	302	03 00	0 0	APIO	KILOGRAMO	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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 35.00

43	480	302	04 00	0 0	BETABEL	KILOGRAMO	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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 42.00
44	480	302	05 00	0 0	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 -18ºC. 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°	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 33.00

							C. Desecho							
45	480	302	06 02	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 obscuro al verde claro cremoso, jaspeado o no, liso, brillante; su tamaño se determina en la calabacita criolla en base a su diámetro ecuatorial ya que tiene forma semiesferoidal y va de 5 a 8 cm aproximadamente; en la calabacita italiana se basa en su diámetro polar (longitud) que va de 7 a 12 cm. El mesocarpio de ambas es carnoso y blando; el endocarpio es más jugoso. Las semillas son múltiples, aplanadas, blancas o blanco amarillentas y comibles. 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	08 02	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	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 54.00
47	480	302	09 01	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 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	MÉXICO	$ 48.00

48	480	302	1000	00	CHAMPIÑON 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 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	$ 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

52	480	302	11 02	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	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 42.00
53	480	302	12 01	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	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 210.00
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	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 237.00

							de -18° C o recipiente reutilizable.							
55	480	302	1203	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 (finos) y tipo 2 (gruesos). Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: cloruro de sodio máximo 2.0%, calcio de 0 a 2%, pH de 5.5 a 6.5, 12% máximo de sólidos solubles, 60% de masa drenada, no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras substancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: color verde característico de los chícharos envasados, libre de olores y sabores extraños, consistencia tierna y firme, libre de materias extrañas. Libre de contaminantes químicos que representan un riesgo para la salud, no se permite el uso de aditivos. En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 183.00
56	480	302	1203	03	CHICHARO PROCESADO (2900 G)	LATA		1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 183.00
57	480	302	1801	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 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

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 celulócicas (hilos), de 8 a 12 cm de largo por 1 cm de ancho, son de color verde y contienen de 5 a 7 semillas verdes, tienen forma, sabor y olor característico y una consistencia firme. 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	21 01	0 0	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 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
62	480	302	24 01	0 0	JITOMATE BOLA	KILOGRAMO	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	NACIONAL	MÉXICO	$ 62.00

63	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	LATA	Es el producto proveniente de jitomates de la especie Licopersicum esculentum Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarilla, pedúnculos, semillas y otros cuerpos duros y gruesos; el producto resultante es un concentrado que contiene no menos del 8%, hasta 24% de sólidos solubles naturales del jitomate; se permiten los aderezos: sal, cebollas, pimientos y apio (sin exceder del 10 % M/M del producto y aditivos alimentarios reguladores del pH (bicarbonato de sodio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). Después de ser envasado, se somete a una esterilización para asegurar su conservación. Deberá estar exento de microorganismos y parásitos que presenten riesgo para la salud. Características sensoriales: Color rojo, textura homogénea, sabor característico del concentrado de jitomate. En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 62.00
64	480	302	2800	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 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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 49.00

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 obscura, lisa y brillante, resulta algo más dura y resistente que el la de la calabaza por cuya razón se monda. Es muy jugoso, de sabor ligeramente dulce y muy peculiar. 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	$ 49.00
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

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 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	3900	00	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
SUBGRUPO 401-AMARANTO														
71	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	PIEZA	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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 126.00

72	480	401	03 00	0 0	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														
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
SUBGRUPO 403-AVENA														

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 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	0	GRANVITA, QUAKER, 1,2,3	MÉXICO	$ 126.00
SUBGRUPO 405-MAÍZ														
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,	1	1	0	0	TORTILLERIA NACIONAL	MÉXICO	$ 44.00

							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							
SUBGRUPO 406-TRIGO														
76	480	406	1100	00	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 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	1	1	0	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	$ 42.00

							producto requiere cocimiento para su consumo. En bolsa de papel o polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
77	480	406	1600	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 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	1	1	0	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	$ 161.00
78	480	406	1800	00	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

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.	1	1	0.08	0	EL NUEVO PAN DE QUERETARO	MÉXICO	$ 380.00

							Etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
81	480	406	2609	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 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 la fórmula debe ser ajustada para un buen comportamiento durante la extrusión. La mayoría de las	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	$ 63.00
82	480	406	2610	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 200 g)	PIEZA		1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	$ 63.00
83	480	406	2611	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Fideo 200 g)	PIEZA		1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	$ 63.00

84	480	406	2612	01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Pluma 200 g)	PIEZA	fibras insolubles son adecuadas para su uso como un suplemento de fibra en la pasta, sin embargo la fibra comúnmente usada para la fortificación de la pasta es la fibra de trigo, ya que la pasta se hace normalmente a partir de trigo 100%. Las fibras solubles no son tan comunes o adecuadas, ya que el proceso de cocción de la pasta tradicional dará lugar a la pérdida de la fibra soluble. Una ventaja al utilizar la fibra de trigo para elaborar pastas altas en fibra, es que prácticamente no se agrega algún sabor extraño. La textura puede verse afectada pero si se utilizan los procedimientos adecuados de desarrollo y cocción entonces el efecto es mínimo. El color del producto final puede verse afectado, dependiendo de la elección del ingrediente fibra. Si se usa un grano de harina integral de trigo más obscuro, la adición de fibras de color más claro puede cambiar el tono de la pasta final. Además de añadir fibra, la fibra de trigo agrega volumen creando una pasta reducida en calorías. La fibra de trigo puede 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	1	1	0	0	LA MODERNA, ITALPASTA	MÉXICO	$ 63.00

							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														

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, PIONERA	MÉXICO	$ 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 3 horas para el 90% de la alubia. A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	1	1	0	0	JUPASA, PIONERA	MÉXICO	$ 84.00
87	480	501	06 00	0 0	FRIJOL NEGRO (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 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. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 16%,	1	1	0	0	JUPASA, PIONERA	MÉXICO	$ 83.00

							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	480	502	01 00	0 0	GARBANZO (500 G)	PIEZA	Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilonáceas y subfamilia vicieas, 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	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 70.00
SUBGRUPO 503-HABA														
89	480	503	01 00	0 1	HABA SECA (1000 G)	PIEZA	Leguminosa de la familia de las papilonadas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillo ligeramente pardo, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amarillo, de 1.5 cm a 2.5 cm de largo y de 1 cm a 2 cm de ancho. Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 70.00
SUBGRUPO 504-LENTEJA														
90	480	504	01 00	0 1	LENTEJA (1000 G)	PIEZA	Leguminosa papilonada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tamaños, clasificándose en grande o chica. 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	01 00	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 ºK (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
SUBGRUPO 701-GRASAS DE ORIGEN ANIMAL														
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	1	1	0	0	LA QUINTA, ARACELI	MÉXICO	$ 140.00

							criterios de calidad.							
SUBGRUPO 702-GRASAS DE ORIGEN VEGETAL														
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 constituída 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	1	1	0	0	YBARRA	MÉXICO	$ 364.00

							etiquetado en apego a la normatividad vigente.							
94	480	702	01 06	0 0	ACEITE PURO DE CANOLA (1000 ML)	PIEZA	Es un aceite extraído a partir de la semilla de Colza Brassica Napus perteneciente a la familia de las crucíferas que más se cultiva en el mundo, se deriva de la hibridación natural de la col (Brassica oleracea L.) y el nabo silvestre (Brassica campestris L.). Originalmente era una planta de uso exclusivamente forrajero, en los años 50 en China la colza forrajera fue transformada en colza oleaginosa, planta que se adapta a climas templados y fríos, soporta temperaturas bajo cero grados en etapa de crecimiento en comparación con el maíz, requiere bajas cantidades de agua, para obtener rendimientos de grano aceptables, el cultivo de canola requiere sólo de 500 a 600 milímetros durante su ciclo de crecimiento de la cual se deriva la “Canola” nombre proveniente de (Canadian Oíl Low Acid), industria que desarrolla métodos para el fitomejoramiento de la semilla de la colza separando las sustancias tóxicas de ácido erúcico y glucosinolatos para hacer una variedad diferente a la colza (la canola) y crear un producto de aceite para consumo humano. Para el “aceite de colza refinado y bajo en ácido erúcico” existen regulaciones en cuanto a la toxicología, microbiología y potencial alergénico, cuya procedencia es de la colza de la especie Brassica napus reportados por la NMX-F-475-SCFI-2005 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones. La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria EFSA (siglas inglesas) también certifica la variedad de aceite de colza equivalente al aceite de canola canadiense refinado y bajo en ácido erúcico” para que cumpla	1	1	0	0	CAPULLO	MÉXICO	$ 110.00

							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	0100	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, 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.	1	1	0	0	MC CORMIC	MÉXICO	$ 194.00
SUBGRUPO 704-OLEAGINOSAS														

96	480	704	03 01	0 0	CREMA DE CACAHUATE (450 G)	PIEZA	La crema de cacahuate es un producto alimenticio de consistencia cremosa, que se elabora de manera industrializada a partir de la mezcla del cacahuate tostado, azúcar (no debe contener jarabe de alta fructuosa), aceite vegetal y aditivos que previenen la descomposición de alimentos debido a su exposición a bacterias, mohos, hongos y levaduras, retrasan y previenen los cambios de color, ranciedad, frescura sabor o textura, contiene emulsificante que permite que los ingredientes se incorporen suavemente evitando la separación de los mismos logrando la textura suave deseada y más segura para el consumo de menores. 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
SUBGRUPO 802-ESPECIAS														
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)	KILO GRA MO	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.	1	1	0	0	NACIONAL	MÉXICO	$ 670.00
SUBGRUPO 805-HIERBAS Y HOJAS														
99	480	805	01 00	0 0	CILANTRO (1000 g)	KILO GRA MO	Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuneiformes. Las influorescencias están constituidas por dos, tres y hasta cinco ramos terminales coronados por flores blancas. Estas hojas son de color verde intenso. El linalol es el principal componente de su aceite esencial. Debe estar exento de contaminantes. A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada resiclable.	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 borneal. 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
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
SUBGRUPO 808-SABORIZANTES														

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 105ºC 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

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 y 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.----------

El contrato es divisible, el monto de la fianza a entregar es por **$ 130,524.20** (Ciento treinta mil, quinientos veinticuatro pesos 20/100 M.N.) Neto.----------

En base al numeral 4.45 de las POBALINES por parte del área contratante se asigna el siguiente número de contrato 050GYR075N02026-001-00.----------

Séptimo.- Se informa al proveedor adjudicado que dentro de los siguientes 3 días hábiles deberá entregar para la elaboración y la formalización del contrato, lo siguiente:

- Acta constitutiva y sus reformas, en caso de existir
- Copia del Poder Notarial
- Identificación Oficial vigente del representante legal
- Copia de la Constancia de Situación Fiscal de la empresa
- Comprobante de domicilio
- Copia del registro patronal de la Empresa
- Opinión de Cumplimiento en Materia de SAT
- Opinión de Cumplimiento en Materia de IMSS
- Opinión de Cumplimiento en Materia de INFONAVIT

También se hace del conocimiento al proveedor adjudicado que, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 32-D, primero y último párrafo del Código Fiscal de la Federación; así como a la regla 2.1.29 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2022, Publicada en el DOF 27-12-2022, y el correlativo a la RESOLUCIÓN Miscelánea Fiscal para 2025 Publicada en el DOF 30-12-2024 y sus Anexos, (según corresponda), deberá hacer pública la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.25.----------

Séptimo.-

---------- **CIERRE DEL ACTA** ----------

Se informa al Representante Legal de la empresa adjudicada: 1.- Que, de conformidad con lo establecido en el Artículo 67 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la firma del contrato será el día 14 de enero de 2026, o en su defecto, dentro de los 15 días hábiles posteriores a la fecha de la notificación de la adjudicación directa, la firma se realizará de forma electrónica a través del módulo de formalización de instrumentos jurídicos. 2.- Deberá de presentar la póliza de fianza para el cumplimiento del contrato por el importe del 10% del importe máximo del contrato adjudicado sin incluir el IVA, el día 24 de enero de 2026, o en su defecto, dentro de 10 días naturales siguientes a la firma del contrato, de conformidad con lo establecido en el Artículo 69 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en horario de 09:00 a las 15:00 horas, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, sito en Av. Mezquital No. 6, Col. San Pablo, C.P. 76130, Querétaro, Qro.----------

Con la notificación del fallo serán exigibles los derechos y obligaciones establecidos en el modelo de contrato del procedimiento de contratación y obligará a la dependencia o entidad y a las personas a quienes se haya adjudicado, a firmar el contrato en la Plataforma en la fecha y hora previstas en el propio fallo, o bien en la convocatoria a la licitación pública, y en defecto de tales previsiones, dentro de los quince días hábiles siguientes al de la citada notificación. Asimismo, con la notificación del fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de este serán exigibles, con fundamento legal en el artículo 67 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. ----------

Todo licitante, proveedor y cotizante que participe en esta OOAD, integrarse al REPIIMSS (http://repiimss.imss.gob.mx/imss/registro) en un plazo no mayor a 30 días naturales posteriores a la formalización de los instrumentos jurídicos derivados de los procedimientos de contratación realizados .Conforme a lo dispuesto en los numerales 6.7 de la Política de Integridad y 7.4 del Manual de Operación del (REPIIMSS),

indicando la cláusula incorporada para tal efecto y anexando evidencia documental que acredite su inclusión. El REPIIMSS, más que un requisito, es una oportunidad para fortalecerla integridad, transparencia y eficiencia en los procesos de contratación. ----------

Para efectos de la notificación correspondiente y en términos del artículo 36 de la Ley, el acta será publicada en la Plataforma Digital de Contrataciones Públicas de la Administración Pública Federal (Compras MX) la información estará disponible en la dirección electrónica https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/. ----------

Para efectos de la notificación correspondiente y en términos del artículo 50 de la ley, a partir de esta fecha se pone a disposición de los participantes que no hayan asistido a este acto, copia de esta acta ubicada en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, sito en la av. del Mezquital # 6 Colonia San Pablo, Código Postal 76130, en Querétaro, Querétaro, en donde se fijará copia de la carátula del acta o un ejemplar o el aviso del lugar donde se encuentra disponible, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los participantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. La información también estará disponible en la dirección electrónica: https://comprasmx.buengobierno.gob.mx/ Este procedimiento sustituye a la notificación personal. ----------

El Mtro. Jonathan Sánchez Martínez, pregunta a los funcionarios asistentes a este acto, manifiesten si tienen observación o comentario respecto de los actos desarrollados por la convocante hasta este momento, los funcionarios y participantes manifestaron no tener observación o comentario alguno respecto de los actos realizados hasta este momento. ----------

Esta Acta consta de 73 fojas, firmadas para los efectos legales y de conformidad, por los asistentes a este evento. --

No habiendo otro asunto que tratar, se da por terminada el acta de fallo de la **Licitación Pública Nacional No. LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026,** Siendo las 16:30 (dieciséis horas con treinta minutos) del mismo día, mes y año, elaborando la presente acta para los efectos legales conducentes y para su debida constancia, firmado al calce y al margen las personas que en ella intervinieron. ----------

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 notificación del acta de fallo de la licitación pública nacional No. LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026, celebrado el 22 de diciembre de 2025. ----------

CADENA ORIGINAL:
||LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026|MARIA DEL ROCIO CASTRO MILLAN|CAMR8809309V6|SERVIDOR PÚBLICO|ACTA DE FALLO|d7abd300c7939
0569318ea26ac85c8dac4a0d3df544874df8cdd1c72455a2fe2|22-12-2025 18:02:20||

FIRMA ELECTRÓNICA:
eJpegrTW4q487kqPbAiwGLGSmR28Gl6AQQhdUNMZITTnTdj7BF4EoMWNrlvZqFR8XtomusItjqvEoMm2QIf6XnYVoTZPKx7r7T2fGp2tGi83K3O+T/ECeQg7
Up3GXVCGp+bVwa57Dt+qkGJDuc+tTLjQ7/E5GPA0bg4qwQaGdHJfZ43Ef14upfnJQqZTyPrlTLFAKXTp8MKlvWctYgvQhMBy2xY5THcQNBAH2l42MQ1WWhkI
L35BQPQElKtVdHNSYd9mtBAflE8A+RbGvFxMiTZQ6qal7RuONoq7GgJBLU39Z9mQStm5OahLKmmRgpZx03deanDsRzqo+awqLUHzvw==

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:
3efd122f-714a-418a-bd59-12357e8311ba

CADENA ORIGINAL:
||LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026|SILVIA JARAMILLO CENTENO|JACS720801M39|SERVIDOR PÚBLICO|ACTA DE FALLO|d7abd300c793905693
18ea26ac85c8dac4a0d3df544874df8cdd1c72455a2fe2|22-12-2025 18:05:07||

FIRMA ELECTRÓNICA:
RLOnEQj5O+nTKWKoNmzl3orIsurNEyLFePJJgdxusRWCqVJSyvdot/PTaVz5RmMhBVKz4aOWqTuYqTp7DJzfOG1RGcZT86RVhUsD7QM7kQEsZBPYYQs9pInA
+Z+2kAWb4K0JOxipllfLbJtbYZfD4jUCq3LACfipJ2V8FQbjfGrsqY4rHTcFbn4uAz8pt5Jd4lXE9KNqOkOsQ6mwfLmm/6aruENDntAJC7Hq93rVpmdZDQUh
g0s3CpvGpnrdADdxetIEck9INOni7Mf4if1t2HT0kqbwVLf4mKAV0Ks+Oys+NrD6ARy6HiajSNswXX3XHYVJqz0yuBF0qllku44aMg==

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:
de2a5cd3-7b92-404a-a1f2-1920c2546828

CADENA ORIGINAL:
||LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026|JOSE RODRIGO LARA RAMIREZ|LARR850505M28|SERVIDOR PÚBLICO|ACTA DE FALLO|d7abd300c79390569
318ea26ac85c8dac4a0d3df544874df8cdd1c72455a2fe2|22-12-2025 18:03:19||

FIRMA ELECTRÓNICA:
rN2FBSb7+NNFuk1VfLShz4Tb/vA556qZI24Z2fJxRiuzeUpOCySo5HS7rHCi04jw+pYS5foGfA0DLPbTH/ddqnWlp0O33nTOOAYlVQR2bvM6CYfC7NCgvdNT
Mpt2JSUW25be6GwRRuoFvEM57OxuEXYWfonbE93TS2byccDCVe8G2yR/26Uh9oCSufXM87IP4wD4dKkVthw146FPCuee2srXsUXXuodjxPPyXphjibVJzBMd
0EGpE6oq5jbD7a/owOLYFOMW6265BSass9u9k0DHZ+gqOkZeup13KSnszDyol0Zu/G3CBt2/X8FbGpX4qSUFS8gd7j6sIg1ZEf1VFA==

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:
a23870ee-5337-4888-bc87-3e48d3d88316

CADENA ORIGINAL:
||LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026|AARON ALEJANDRO RAMIREZ LOPEZ|RALA7902199I1|SERVIDOR PÚBLICO|ACTA DE FALLO|d7abd300c7939
0569318ea26ac85c8dac4a0d3df544874df8cdd1c72455a2fe2|22-12-2025 18:31:35||

FIRMA ELECTRÓNICA:
TW/0E50BL7YB2zQQ019XzP+I31y482DC+Tot9810IbRPwuMfY5Q/CXdLeAWWhaQOQRJELg+End0gGk6U9h660dIjQ19+uOTT/FcKXWGc82lqRaIsWu8MVOFz
XtnizLNVW4EhxJc6grDwJ+03XWccoXUz+Liw03TCBvqbcuYpXpQP6r82vmf2ly9y4dEeY08uP17HLuo/s5C9oPtcLOhE0MBfpNFfw+M+GI0Iidbg0oIUjUBp
3WXjt/VhY//ziwqzcthPSsKQANg7XzCAOdPbfkunvd/HgQtUlSgpWuC3DEAVCe8Ywx3nlSnvHD+TyFTmczYRr/nsAxpxrxQ+K79eJA==

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:
498fabec-0740-4bed-8b1e-cb800aca8c9e

CADENA ORIGINAL:
||LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026|JONATHAN SANCHEZ MARTINEZ|SAMJ8201227EA|SERVIDOR PÚBLICO|ACTA DE FALLO|d7abd300c79390569
318ea26ac85c8dac4a0d3df544874df8cdd1c72455a2fe2|22-12-2025 18:01:45||

FIRMA ELECTRÓNICA:
kVNK/HECeNoGC3NoKhh4tlsPFF2mQfR6Jm/lcGVR9iK85pr99Ij6NIAeUt507+ZvfFtZngFa89Pn0oggzvVUrk99FMwbv5uw7YAhFpsPPuksXtRD0KRlis+0
c63PhONM3a3yOnUpX+p8Uu+cKIMeelm80o+6UzqTaVqTk0wvHwY57h6SmwM4TXbOFK0pyB10JGRdzYdJE7Nmn5VOCP1+znQPFmG/1vTghIQgwLpcEGnNwAjv
AU1/EaGj9CUEytoaO9VxnjCZacRUpFqU4tUJanRH/IZQlqYBbFRLurkO/6q1Sxl2RrrNstDvFTrTdJOGpAGkcvjOOA35iR6UJhnpvQ==

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:
77cd4fcd-0ab9-496a-b2bc-d67e3e250231

CADENA ORIGINAL:
||LA-50-GYR-050GYR075-N-20-2026|FLOR ELENA URESTI MONCAYO|UEMF841109650|SERVIDOR PÚBLICO|ACTA DE FALLO|d7abd300c79390569
318ea26ac85c8dac4a0d3df544874df8cdd1c72455a2fe2|22-12-2025 18:06:42||

FIRMA ELECTRÓNICA:
OUO3IzC4fUwFTGZRcBenR6njxDbN01ghICu9k1WnTym7dSpAsVlE3UsBfR/dip73gdhm7Z63DmQ5aOE9GO45fd9eotgPnPDFSM3AlMbOVXx1qRQyooZmXhVS
6FnhZXAjX1soPRjxnkkVo4ZsrCkS2lzglflIcRR/4VmgkydfdQe/Ms0xHrujTH6/0F3t6SWBxVjoLMhp878rT10G6qYMFJ7JjNqK8pe7wj1FVi1zAQvhk+t8
egsVlxWtShWZ23TFFRv+FMgpwxG5h//7ile29VScw4+JVeWrg/rQuIldGptnIvM3kEfBt+tiwAjcXkoDBrAJSHLYd6uzhci0Xot/Zw==

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:
5bee4fbc-d213-4929-a267-e0ba2c25f609

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.