INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS)

JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, POR CONDUCTO DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO UBICADA EN CALLE 44 CON NÚMERO 999 POR 127 Y 127 B, COLONIA SERAPIO RENDÓN, C.P. 97285 DE LA CIUDAD DE MÉRIDA, YUCATÁN, TELÉFONOS (999) 9-40-25-64 Y (999) 9-40-25-68.

C O N V O C A T O R I A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

NÚMERO LA-050GYR011-E17-2022

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) CON DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO, PROGRAMA IMSS-BIENESTAR Y GUARDERÍA ORDINARIA G-0001, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL IMSS PARA EL EJERCICIO 2022.

(ELECTRÓNICA)

EL ENVÍO DE PROPOSICIONES, SE REALIZARÁ EXCLUSIVAMENTE POR MEDIOS ELECTRÓNICOS, A TRAVÉS DEL PORTAL DE COMPRANET, VERSIÓN 5.0. LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO, DEBERÁN CONTAR CON USUARIO Y CONTRASEÑA DE COMPRANET. NO SE ACEPTARÁN PROPOSICIONES PRESENCIALES O MEDIANTE EL USO DEL SERVICIO POSTAL O DE MENSAJERÍA.

Enero, 2022

P R E S E N T A C I Ó N:

En observancia al artículo 134 tercer párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 25 segundo párrafo, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 32, 33, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37, 37 Bis, 38, 45 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54 y 58 de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social y demás disposiciones aplicables en la materia, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento de contratación para la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO, PROGRAMA IMSS-BIENESTAR Y GUARDERÍA ORDINARIA G-0001, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL IMSS PARA EL AÑO 2022.**

De conformidad con las siguientes:

BASES

ÍNDICE

	CONCEPTO	PAG
	GLOSARIO DE TÉRMINOS	
1.	DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	10
1.1	DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD	
1.2	MEDIO QUE SE UTILIZARÁ PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA Y CARÁCTER DE LA MISMA	
1.3	IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN	
1.4	IDIOMA EN QUE PODRÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES, LOS ANEXOS TÉCNICOS Y, EN SU CASO, LOS FOLLETOS QUE SE ACOMPAÑEN	
1.5	DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA	
2.	OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	11
2.1	IDENTIFICACIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR	
2.2	PARTIDAS A ADQUIRIR	
2.3	NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS O CERTIFICADOS	
2.4	MÉTODOS PARA VERFICAR EL CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES	
2.5	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	
2.6	TIPO DE ABASTECIMIENTO	
3.	FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.	15
3.1	REDUCCIÓN DE PLAZOS	
3.2	FECHA, HORA Y DOMICILIO DE LOS EVENTOS; MEDIOS Y EN SU CASO, REDUCCIÓN DE PLAZOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES	
3.3.	JUNTA DE ACLARACIONES	
3.4	PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS	
3.4.1	PROPOSICIONES CONJUNTAS	
3.5	COMUNICACIÓN DE FALLO	
3.6	CONTRATO	
3.6.1	MODELO DE CONTRATO	
3.6.2	PERÍODO DE CONTRATACIÓN	
4.	REQUISITOS INDISPENSABLES PARA EVALUAR LA PROPOSICIÓN Y DETERMINAR SU SOLVENCIA	20
5.	CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS	21
6.	DOCUMENTOS Y DATOS	21
6.1	DOCUMENTACÓN COMPLEMENTARIA	
6.2	EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS	
6.3	PROPUESTA ECONÓMICA	
6.3.1	EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS	
6.4	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS	
7.	ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA LEGAL, PERSONALIDAD JURÍDICA Y NACIONALIDAD DEL LICITANTE.	27
7.1	ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES	
7.2	PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO	
7.3	EN LA FIRMA DEL CONTRATO	
7.3.1	TRATANDOSE DE PERSONAS FISICAS	
7.3.2	TRATANDOSE DE PERSONAS MORALES	
8.	ACREDITACIÓN DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE EN SUS OBLIGACIONES FISCALES Y EN	29

	CONCEPTO	PAG
	MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, ASÍ COMO EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS DEL INFONAVIT.	
9.	CAUSAS DE DESECHAMIENTO	35
10.	PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.	35
10.1	PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA	
10.2	CONDICIONES DE ENTREGA	
10.3	CANJE O DEVOLUCIÓN	
10.3.1	RECHAZO DE LOS BIENES	
10.3.2	VERIFICACIÓN DE CALIDAD	
11.	PAGOS	41
12.	GARANTÍAS	45
12.1	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO	
13.	PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES	45
14.	DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN	46
15.	INCONFORMIDADES	46
16.	INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL	47
17.	DIRECTRICES INSTITUCIONALES RELATIVAS AL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS	47
18.	RELACIÓN DE ANEXOS	48

GLOSARIO

Para efectos de esta Convocatoria, se entenderá por:

Administrador del Contrato:	Servidor(es) público(s) en quien recae la responsabilidad de dar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.
Alimentos:	Cualquier sustancia o producto sólido, semisólido o líquido, natural o transformado que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que estén contemplados en los requerimientos del Instituto.
Alimento de alto riesgo:	De origen animal, que por su composición, sus características físicas, químicas y biológicas favorecen la formación de microorganismos y toxinas; por lo tanto requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transportación y servicios, tales como: Productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos, huevo, entre otros.
Alimento no perecedero:	Productos que tiene una vida de anaquel mayor, no necesitan refrigeración tanto para su almacenamiento, conservación y transportación, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.
Alimento perecedero:	Producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.
Alteración:	Se considera cuando un producto o materia prima, por cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición y características organolépticas.
Área contratante:	La facultada en la dependencia o entidad para realizar procedimientos de contratación a efecto de adquirir o arrendar bienes o contratar la prestación de servicios que requiera la dependencia o entidad de que se trate, con fundamento en la fracción I del Artículo 2 del Reglamento.
Área requirente:	La que en la dependencia o entidad, solicite o requiera formalmente la adquisición o arrendamiento de bienes o la prestación de servicios, o bien aquella que los utilizará, con fundamento en la fracción II del Artículo 2 del Reglamento.
Área Técnica:	La responsable de evaluar las características o especificaciones técnicas de los bienes o servicios ofertados al Instituto, con fundamento en la fracción III del Artículo 2 del Reglamento.
Bienes de Consumo:	Los que se desgastan o extinguen en su uso primario y por lo tanto no son susceptibles de ser utilizados nuevamente, los cuales en el Instituto se clasifican como Bienes de Uso Terapéutico y No Terapéutico.
Buenas Prácticas de Fabricación:	Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, determinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
Calidad:	Conjunto de características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades explícitas e implícitas.
Canje:	La solicitud de reposición de los bienes, que presenten defectos a simple vista o de fabricación, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o calidad inferior a la propuesta o en su caso vicios ocultos.
CECOBAN:	Centro de Compensación Bancaria.

Certificación TIF:	**Tipo Inspección Federal**, es un reconocimiento que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) otorga a las plantas de sacrificio y empacadoras de carne nacional fresca o procesada que cumplen con las más estrictas normas de higiene y sanitarias. Esta certificación trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, ya que le permite la movilización dentro del país.
CFDI:	Comprobante Fiscal Digital por Internet.
COFEPRIS:	Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
Concentrados:	Para la preparación de jugos y bebidas de frutas, que se emplea diluido para obtener el producto deseado. Envasado en recipientes conforme a la NOM-173-SCFI-2009.
COMPRANET:	El Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública con dirección electrónica en Internet: https://compranet.hacienda.gob.mx
Contrato:	Documento a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del fallo del procedimiento de contratación de la adquisición o la prestación de los servicios.
Cuadro Básico de Alimentos:	Documento en el que se describen los insumos que recibirán los pacientes, niños usuarios de guarderías, donadores de sangre y personal del Instituto con derecho contractual en las unidades hospitalarias.
Departamento de Nutrición y Dietética:	Área responsable de proporcionar regímenes normales y dietoterapéuticos.
Devolución:	Es el acto de regresar al proveedor aquellos bienes que no cumplen con los requisitos establecidos en la Convocatoria.
Distribución:	Acción de repartir materias primas, productos y/o alimentos, al punto o lugar en el que se van a utilizar.
Envase:	Todo recipiente destinado a contener un producto, que entra en contacto con el mismo; estos pueden ser “envase primario”, es el de origen por el fabricante y el “envase secundario”, en el que se distribuyen, transportan y entregan para protegerlo o conservarlo; facilita su manipulación, almacenamiento y presentación en cualquier fase de su proceso productivo de distribución o venta.
EMA:	Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.
Embutidos:	Se denomina a productos de origen animal que se preparan generalmente de carne picada y/o molida, condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etcétera), que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable en relativamente largos periodos de tiempo. En el Cuadro Básico de Alimentos del IMSS se denominan “Productos de Salchichonería”.
ETA:	Enfermedades Trasmitidas por Alimentos.

Etiqueta:	Todo rotulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva ó grafica que este escrita, impresa, marcada, grabada, en relieve, espacio y/o adherido al empaque o envase del producto, conforme a la NOM-051-SCFI1-1994.
Factura Electrónica:	Es un documento electrónico que cumple con los requisitos legales reglamentariamente exigibles a las facturas, con base en los Artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación.
Fecha de caducidad:	Fecha límite en que se considera que un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse, conforme a la NOM-051-SCFI1-2010.
Grupo:	Conjunto de partidas, renglones, claves, alimentos (clasificados conforme su origen, comercialización, naturaleza y/o caducidad).
Guardería:	Establecimiento destinado a la guarda, custodia, aseo, alimentación, cuidado de la salud, educación y recreación de los hijos menores de cuatro años de edad, de los asegurados o derechohabientes.
Investigación de mercado:	La verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de proveedores a nivel nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en la propia dependencia o entidad, de organismos públicos o privados, de fabricantes de bienes o prestadores del servicio, o una combinación de dichas fuentes de información, con base en la fracción X del Artículo 2 del Reglamento.
IPCA:	Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la última del trimestre o mes.
IPCB:	Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la inmediata anterior de la fecha de inicio del trimestre o mes.
Instituto o IMSS:	Instituto Mexicano del Seguro Social.
Internet:	Red Mundial de Computadoras.
Inocuo:	Exento de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. Aquello que no hace o causa daño a la salud.
IVA:	Impuesto al Valor Agregado.
Ley:	Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
Licitante:	La persona que participe en la presente Licitación.
Medio de Identificación Electrónica:	Conjunto de datos electrónicos asociados con documentos que son utilizados para reconocer a su autor, y que legitiman el consentimiento de éste para obligarlo a las manifestaciones que en él se contienen.
Medios Remotos de Comunicación Electrónica:	Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares.
Microrganismos:	Bactérias, parasitos, hongos, levaduras, vírus, seres vivos de tamaño microscópico. Algunos son patógenos que son capaces de causar una enfermedad.

MIPYMES:	Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
NMX:	Norma Mexicana.
NOM:	Norma Oficial Mexicana.
Orden de Compra:	Es el documento mediante el cual se solicita a los proveedores la materia prima que se requiere en las unidades médicas y guarderías, realizada a través del Sistema de Planeación y Control de Alimentos.
Partida, renglón, concepto o posición:	La división o desglose de los bienes o servicios, contenidos en un procedimiento de contratación o en un contrato o pedido, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos, con fundamento en el Artículo 2, fracción VIII del Reglamento.
PLA.C.A :	Sistema de Planeación y Control de Alimentos del Instituto.
Precio conveniente:	Es aquel que se determina a partir de obtener el promedio de los precios preponderantes que resulten de las proposiciones aceptadas técnicamente en la licitación, y a éste se le resta el porcentaje que determine el Instituto en sus políticas, bases y lineamientos, con fundamento en la fracción XII del Artículo 2 de la Ley.
Precio no aceptable:	Es aquél que derivado de la investigación de mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento al ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en la misma licitación.
PMR:	Precio Máximo de Referencia, con fundamento en el Artículo 39, fracción II inciso C del Reglamento.
PROFEPA:	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente.
Programa Informático:	El medio de captura desarrollado por la SFP que permite a los licitantes, así como al área adquirente, enviar y recibir información por medios remotos de comunicación electrónica, así como generar para cada licitación pública un mecanismo de seguridad que garantice la confidencialidad de las propuestas que reciba las convocante por esa vía; y que constituye el único instrumento con el cual podrán abrirse los sobres que contengan las proposiciones en la fecha y hora establecidas en la convocatoria para el inicio de los actos de presentación y apertura.
Proveedor:	La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.
Punto de Control:	Es una operación o etapa del proceso que debe ser controlada para evitar un riesgo a la salud o a la identidad del producto o alimento.
Punto Crítico:	Un punto en el proceso de los alimentos, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones en las especificaciones del producto o alimento.
Reglamento:	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
SAGARPA:	Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

SAT:	El Servicio de Administración Tributaria, Órgano desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
SFP:	Secretaría de la Función Pública.
SSA:	Secretaría de Salud.
Sobre cerrado :	Cualquier medio que contenga la proposición, cuyo contenido puede ser consultado hasta el inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, en términos de la Ley, con fundamento en la fracción XI del Artículo 2 del Reglamento.
Transportación:	Traslado de bienes de un lugar a otro. Actividad fundamental para la entrega de los bienes que consiste en colocar los bienes (perecederos y no perecederos) en el estado óptimo especificado, en el tiempo preciso (especificado) y en el destino pactado. Se incluyen vehículos adecuados, personal capacitado y operaciones, necesarias por parte de quien brinda el servicio.
Ultrapasteurización:	Tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en una relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comercial y que sea envasado asépticamente, conforme a la NOM-184-SSA1-2002.
Unidad Almacenaría o Almacén:	Es el área donde se reciben, guardan, almacenan, controlan y despachan bienes de consumo, dentro de la circunscripción que le corresponde y donde se encuentra el responsable de firmar la Remisión del Proveedor y la orden de compra de los bienes recibidos.
Unidades Médicas Hospitalarias:	Hospitales y Unidades Médicas que conforman los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Estatales.
Zona geográfica:	Espacio territorial que agrupa Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Estatales, Regionales y UMAE'S.

1. DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

1.1. DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD

Nombre y dirección del Área contratante: Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Calle 44 con Número 999 por 127 Y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, de la Ciudad de Mérida, Yucatán.

La documentación que integre como parte de su propuesta será dirigida a:

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

1.2. MEDIO QUE SE UTILIZARÁ PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA Y CARÁCTER DE LA MISMA.

Electrónica. Esta licitación sólo acepta proposiciones electrónicas con base en el artículo 27 de la LAASSP. Las cuales deberán estar suscritas mediante firma electrónica que emita el SAT para el cumplimiento de obligaciones fiscales, **la omisión de la firma electrónica será causal de desechamiento.**

La presente licitación pública es de carácter Nacional, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 28 fracción I de la LAASSP.

Los interesados en participar en el procedimiento deberán contar con usuario y contraseña de CompraNet., de conformidad a lo señalado en el "ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES QUE DEBERÁN OBSERVAR PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE INFORMACIÓN PÚBLICA GUBERNAMENTAL, DENOMINADO COMPRANET", NUMERALES 14 AL 17. PUBLICADO EN EL DOF EL 28-06-11.

Los precios propuestos permanecerán fijos durante la vigencia del contrato. El proveedor adjudicado queda obligado a suscribir el contrato que se derive con base en los términos y condiciones establecidos en esta convocatoria.

Las condiciones contenidas en la presente convocatoria y en las propuestas presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, en términos del artículo 26 de la LAASSP.

1.3. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. PC-050GYR011-E27-2022, ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) CON ENTREGA EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO, PROGRAMA IMSS-BIENESTAR Y GUARDERÍA ORDINARIA G-0001.

1.4. IDIOMA EN QUE PODRÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES, LOS ANEXOS TÉCNICOS Y, EN SU CASO, LOS FOLLETOS QUE SE ACOMPAÑEN.

Las proposiciones deberán presentarse por escrito preferentemente en papel membretado de la empresa, sólo en idioma español, dirigidas al área convocante.

En caso de que los bienes requieran de anexos técnicos, folletos, catálogos y/o fotografías, instructivos o manuales de uso para corroborar las especificaciones, características y calidad de los mismos, éstos

deberán presentarse en idioma español o, en su caso, documentos con la debida traducción. La falta de presentación de folletos, catálogos y/o, fotografías, instructivos o manuales no será motivo de desechamiento.

1.5. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA.

El Instituto cuenta con la disponibilidad presupuestaria suficiente para la presente contratación.

2. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

2.1. IDENTIFICACIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias del Régimen Ordinario, Programa IMSS-Bienestar y Guardería Ordinaria G-0001, se contempla en el **Anexo Número 4 (cuatro),** el cual forma parte de la presente convocatoria.

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, conforme a lo señalado en el **Anexo Número 4 (cuatro)** de la presente Convocatoria.

El Instituto requiere adquirir víveres, pertenecientes a los tipos que se listan en el cuadro que sigue, con la frecuencia de entrega, los domicilios y horarios que se encuentran señalados en el **Anexo Número 3 (tres)** el cual forma parte de la presente Convocatoria.

Grupo	Subgrupo
1 Alimentos Perecederos:	A. Carnes rojas B. Carnes blancas C. Embutidos y derivados lácteos D. Huevo E. Frutas y verduras F. Pescado G. Pan fresco H. Productos de Maíz
2 Alimentos no Perecederos:	A. Abarrotes

2.2. PARTIDAS A ADQUIRIR

La presente licitación se convoca para la adquisición de **9 partidas**, las cuales serán distribuidas en las diferentes Unidades Médicas Hospitalarias y Guardería Ordinaria G-0001, como se detalla en el **Anexo Número 4 (cuatro)**.

La adjudicación será por cada partida requerida. (Subgrupo).

2.3. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS O CERTIFICADOS

Los licitantes deberán acompañar dentro de su propuesta técnica los documentos siguientes en copia simple:

1.- Aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante ante la Secretaria de Salud, el cual debe estar situado en el estado de Yucatán, ello enfocado a garantizar el cumplimiento de entrega y distribución de los bienes objeto de la convocatoria, en tiempo y forma, toda vez que por la naturaleza de los bienes requeridos, es indispensable contar con una distribución de víveres a las Unidades Médicas de forma efectiva y en forma oportuna, ya que en la mayoría de los casos los bienes no pueden ser almacenados por tratarse de alimentos perecederos y son requeridos diariamente, por consiguiente, se encuentra justificado solicitar la capacidad de respuesta inmediata puesto que es requisito indispensable, para el suministro de alimentos, sobre todo en las áreas, hospitalización y urgencias entre otros, por lo que la solicitud del requisito obedece a que con éste, únicamente se busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones respectivas que se deriven de la adjudicación del contrato correspondiente, esto debido a que, la naturaleza y volumen de los bienes objeto de la licitación así lo demanda, pues se basa en la prioridad que se tiene en la salud de los derechohabientes para brindarles un oportuno servicio de calidad, con ingredientes frescos y así evitar en lo posible provocar contaminación cruzada que afecte a los pacientes, por lo que se recalca que el requisito de tener una sucursal, no es con el objeto de limitar la libre participación, sino con la finalidad de contar con empresas con la capacidad para dar respuesta inmediata a la entrega de los alimentos durante la vigencia del contrato.

Así también es de mencionar que por experiencia con otras contrataciones de bienes similares, la carencia de una representación local o sucursal afecta enormemente la atención oportuna que para el Instituto significan demandas y gastos no programados.

Dicho requisito no es de ninguna manera restrictivo y limitante, ya que se fundamenta en la salvedad contemplada en la fracción IV del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, que contempla la excepción a la regla, al establecer:

“Artículo 40.- las dependencias y entidades no podrán establecer en la convocatoria a la licitación pública requisitos que limiten la libre participación de los interesados, tales como:

IV. Contar con sucursales o representantes regionales o estatales, salvo que resulte necesario para proveer los bienes o prestar los servicios en los términos requeridos.

Con lo anteriormente expuesto se observa que la naturaleza, volumen y condiciones de los bienes objeto de la presente licitación, encuadra en el supuesto de Ley de que es necesario contar con una sucursal en el Estado de Yucatán, porque resulta necesario para la entrega de los bienes y el no contar con representación local de la proveeduría para la entrega y distribución de los víveres, pone en riesgo la seguridad del área usuaria de contar con los insumos requeridos, lo cual afectaría la atención a los derechohabientes.

Por lo arriba expuesto se impone como requisito de participación en esta convocatoria, contar al menos con una sucursal de representación formalmente establecida en el Estado de Yucatán, con línea telefónica fija y con personal para la atención del Instituto.

a) El licitante deberá presentar Escrito libre mediante el cual manifieste el domicilio en el que estén ubicadas sus instalaciones en el Estado de Yucatán, **el número telefónico fijo de dicho domicilio,** y que se compromete a atender las órdenes de compra para la entrega y distribución de los bienes. El domicilio en el cual se ubiquen las instalaciones del proveedor debe estar establecido en el Estado de Yucatán.

b) Deberá acreditar tal extremo mediante copia del alta de Hacienda, de tratarse de su domicilio fiscal, en su defecto con copia de los recibos del pago de los servicios de agua, luz o teléfono a nombre del licitante, o bien podrá presentar copia del documento o contrato en el cual acredite que tiene la posesión legal (avalado por un notario) del domicilio en el cual se encuentran sus instalaciones ya

sea como arrendamiento, comodato, usufructo. **El documento para acreditar que sus instalaciones cuentan con línea telefónica fija, será el recibo telefónico expedido por la compañía prestadora del servicio, que especifique la Dirección completa (en Yucatán) y el número telefónico.**

2.- Se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo, como son:

Alimentos Perecederos (todas y cada una de las claves de los productos de los subgrupos siguientes:

1A Carnes rojas,
1B Carnes blancas
1F Pescado

Para los subgrupos 1C Embutidos y derivados lácteos, 1D Huevo y 1E Frutas y Verduras, no se requiere presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos.

Para el grupo Alimentos no Perecederos, subgrupos 2A Abarrotes y subgrupos 1G Pan Fresco (no se deberá ofertar productos a granel) y 1H Productos de maíz, no se solicitan los análisis microbiológicos y fisicoquímicos.

Todos los análisis microbiológicos y fisicoquímicos, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) o Programa de Aseguramiento de la Calidad (PACAL), anexando la acreditación de la EMA o el PACAL vigente de dicho laboratorio, en la cual conste que los laboratorios están facultados o autorizados para realizar los tipos de pruebas o análisis presentados. De conformidad con el artículo 31 del Reglamento, artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaria de Salud.

3.- El licitante deberá entregar una relación del personal, que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto para la entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, que contenga nombre completo, conjuntamente con la copia de una identificación oficial con fotografía (credencial del INE, licencia de conducir o pasaporte), la cantidad mínima de personal propuesto, deberá ser acorde al número de vehículos que deberá acreditar para el suministro de alimentos (conforme a la tabla del REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES). Así mismo, deberá acompañar los resultados de los estudios clínicos practicados a este personal asignado, mismos que incluirán:

- Exudado faríngeo,
- Reacciones febriles,
- Coproparasitoscópico en serie de 3
- Lecho ungueal.

Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA o PACAL, anexando la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual conste que los laboratorios están facultados o autorizados para realizar los tipos de pruebas o análisis presentados.

El proveedor adjudicado deberá presentar los resultados de los análisis de su plantilla completa, que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto para la entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:

"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido".

4.- Para todos los grupos y subgrupos excepto el subgrupo 2A Abarrotes, los licitantes deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos de:

- Aguas de las llaves del filtro.
- Superficies inertes (mesas de trabajo, taras, utensilios) y
- Equipo de transporte.

Dichos análisis, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA, anexando la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual conste que los laboratorios están facultados o autorizados para realizar los tipos de pruebas o análisis presentados. Lo anterior para garantizar la confiabilidad de los resultados del muestreo y en concordancia con la NOM-109-SSA-1994, Procedimiento para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico, numeral 8.4.2 Las muestras deben entregarse al laboratorio lo más rápido posible. Los alimentos perecederos se transportarán bajo condiciones de temperatura de 2 a 8°C; y deben mantenerse a esa temperatura hasta el momento de realizar las pruebas, las cuales deben iniciarse dentro de las 24 horas siguientes a su recolección.

5.- Certificado vigente en el que se especifique su Sistema de Gestión de Calidad y que demuestre que cuenta con mecanismos de control para cada proceso donde garantice que va a proporcionar el suministro de acuerdo a los requisitos solicitados; dicho sistema deberá estar estructurado de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 o bien su norma internacional equivalente ISO-9001:2015, ésta deberá ser acorde con el Capítulo VI intitulado "De los Organismos Nacionales de Normalización" de la Ley Federal de Metrología y Normalización y cuyo alcance sea por lo menos, Compra, Almacenamiento, Empaque y Entrega de Productos Alimenticios a Instituciones Públicas y Privadas. Además deberá presentar carta de autenticidad debidamente notariada, expedida por la casa certificadora que incluya datos del contacto de esta casa con el fin de corroborar que fue expedida por un organismo certificador, esta deberá indicar que este organismo ha sido acreditado conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y en la que establezca que la empresa licitante cuenta con el sistema de gestión de calidad que ampara el proceso de los bienes requeridos por dependencia. Dicho documento es opcional, es decir deberá presentarse solo en caso que el licitante cuente con este documento, no siendo motivo de descalificación la ausencia del mismo en la propuesta técnica.

2.3.1 LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

Presentar la documentación señalada a continuación:

Grupo / Subgrupo	Documento a presentar
1A. Carnes Rojas 1B. Carnes blancas	• Constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en la cual se acredite que la

Grupo / Subgrupo	Documento a presentar
	actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. • Carta membretada del rastro o establecimiento "Tipo de Inspección Federal" (TIF) donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo y pollo) dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación.
1C. Embutidos y derivados lácteos 1D. Huevo	• Para el caso de huevo, embutidos y derivados lácteos, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos. • Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria **2020 o 2021**. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).
Alimentos Perecederos 1E. Frutas y verduras 1F. Pescado	• Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria **2020 o 2021**. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).
1G. Pan fresco 1H. Productos de Maíz	• Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria **2020 o 2021**. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).
Alimentos no Perecederos 2A. Abarrotes	

2.4. MÉTODO PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES.

El Área designada como técnica de cada Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal será la responsable de realizar la evaluación técnica de las proposiciones.

2.5. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Los contratos serán abiertos en términos del artículo 47 de la LAASSP.

2.6. TIPO DE ABASTECIMIENTO.

La presente licitación contempla una sola fuente de abastecimiento por cada subgrupo del requerimiento solicitado en el **Anexo Número 4 (cuatro)**.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

3.1. REDUCCIÓN DE PLAZOS

La presente licitación NO contempla plazos recortados.

3.2. FECHA, HORA Y DOMICILIO DE LOS EVENTOS; MEDIOS Y EN SU CASO, REDUCCIÓN DE PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

EVENTOS	FECHA	HORA	LUGAR
Primera Junta de Aclaración de la convocatoria a la licitación.	13 de enero de 2022	11:00 horas	***COMPRANET***
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.	21 de enero de 2022	10:00 horas	
Fallo	28 de enero de 2022	12:00 horas	
Firma del contrato	11 de febrero de 2022	A partir de las 12:00 horas	Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en calle 44 número 999 por 127 y 127 B Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, de la Ciudad de Mérida, Yucatán. (Planta alta).
Reducción de Plazo	La presente licitación NO contempla plazos recortados.		
Tipo de Licitación	ELECTRONICA (artículo 26 Bis, fracción II y 27 de la LAASSP)		
Forma de Presentación de las Proposiciones.	Electrónica (artículo 26 Bis, fracción II y 27 de la LAASSP), **NO** se reciben proposiciones a través de servicio postal o mensajería.		

Toda vez que la presente licitación es electrónica solamente se aceptarán propuestas enviadas a través del sistema de compras gubernamentales Compranet, por lo que los interesados en participar en el procedimiento, deberán contar con usuario y contraseña de Compranet.

OBSERVADORES EN EL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA

En concordancia con el penúltimo párrafo del artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, las personas interesadas podrán asistir en calidad de observadores a los actos del procedimiento de Licitación Pública, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en cualquier forma en los mismos.

3.3. JUNTA DE ACLARACIONES:

Con fundamento en los artículos 33 Bis de la LAASSP, 45 y 46 de su Reglamento, se desarrollará el evento de Junta de Aclaraciones conforme a lo siguiente:

1. Serán considerados licitantes y tendrán derecho a formular solicitudes de aclaración en relación con la Convocatoria, la persona que acompañe, a dichas solicitudes, un escrito en el que manifieste, bajo protesta de decir verdad, su interés en participar en la licitación pública por si o en representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante **Anexo Número 5 (cinco)** Manifestación de Interés en Participar y Solicitud de Aclaraciones a la Convocatoria.

El escrito mencionado en el párrafo anterior deberá cumplir con los siguientes requisitos: su firmante deberá manifestar bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, así mismo contendrá los datos siguientes:

Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, así como, en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además se señalará la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales así como el nombre de los socios, y

Del representante legal del licitante: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las propuestas.

2. Los licitantes podrán enviar las solicitudes de aclaración, a través del sistema electrónico de información pública gubernamental sobre adquisiciones, arrendamientos y servicios (COMPRANET), **desde la publicación de la presente Convocatoria y a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se realice la Junta de Aclaraciones**.

En el caso de empresas que deseen participar mediante convenio de participación conjunta, cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación. Cuando el escrito se presente fuera del plazo previsto en el artículo 33 Bis de la LAASSP, el licitante sólo tendrá derecho a formular preguntas sobre las respuestas que dé la convocante en la mencionada junta.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y **estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública**, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

Las solicitudes de aclaración que sean recibidas con posterioridad al plazo antes señalado, no serán contestadas por resultar extemporáneas conforme a lo previsto en el artículo 46 fracción VI del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

3. Con el objeto de agilizar la Junta de Aclaraciones, ésta se realizará sólo a través de CompraNet y sin la presencia de los licitantes.

4. Cualquier modificación a la convocatoria de la licitación, incluyendo las que resulten de la o las Juntas de Aclaraciones, formará parte de la convocatoria y deberá ser considerada por los licitantes en la elaboración de su proposición.

Independientemente de lo anterior, el contenido de dichas actas podrá ser consultado en el portal de transparencia “IMSS va a comprar” - “IMSS compró”

3.4. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

Con fundamento en los artículos 34 y 35 de la LAASSP y 47 y 48 de su Reglamento, se desarrollará el evento de Presentación y Apertura de Proposiciones como sigue:

Las proposiciones se presentarán a través de CompraNet, los sobres serán generados mediante el uso de tecnología que resguarde la confidencialidad de la información de tal forma que será inviolable.

a) Para el envío de la proposición por medios remotos de comunicación electrónica, el licitante deberá utilizar exclusivamente el sistema COMPRANET.

b) En el supuesto de las proposiciones presentadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, y que durante el acto, por causas ajenas a la voluntad de la SFP o de la convocante, no sea posible abrir los sobres que contengan las enviadas por medios remotos de comunicación electrónica, el acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción.

- En el caso del supuesto anterior, se tendrán por no presentadas las proposiciones y la demás documentación requerida por la Convocante, cuando los sobres en los que se contenga dicha información, tengan virus informáticos o no puedan abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipo de cómputo.

- No obstante, la convocante intentará abrir los archivos hasta tres veces en presencia del representante del Órgano Interno de Control, con los programas Word, Excel y PDF, en caso de que se confirme que el archivo contiene algún virus informático, o está alterado por causas ajenas a la convocante o a COMPRANET, la proposición se tendrá por no presentada.

c) Los licitantes que deseen participar sólo podrán presentar una proposición en el presente procedimiento de contratación; una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del presente procedimiento y hasta su conclusión.

d) Una vez que se reciban las propuestas técnico-económicas de los licitantes participantes se acusará recibo de la documentación que la integra de conformidad con el formato previsto como **Anexo Número 2 (dos)** de la presente convocatoria. Con posterioridad se realizará la evaluación integral de las proposiciones, el resultado de dicha revisión o análisis, se dará a conocer en el Fallo correspondiente.

3.4.1. PROPOSICIONES CONJUNTAS

Conforme al artículo 34 de la LAASSP, serán aceptadas las proposiciones conjuntas, siempre y cuando éstas cumplan con lo establecido en el artículo 44 del Reglamento de la LAASSP.

Las personas interesadas podrán agruparse para presentar una proposición, para tal efecto deberán cubrir los siguientes requisitos:

1. Uno de los integrantes podrá presentar el escrito mediante el cual se manifieste el interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.

2. Los integrantes deberán celebrar en términos de la legislación aplicable un convenio, en el cual se establezcan con precisión los siguientes aspectos, de conformidad con el **Anexo Número 11 (once)**, de la presente Convocatoria:

a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;

b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;

c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;

d) Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y

e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo.

f) Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición en el presente procedimiento de contratación; una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del presente procedimiento y hasta su conclusión.

g) Los licitantes participantes podrán acreditar su existencia legal y, en su caso, la personalidad jurídica de su representante en el acto de presentación y apertura de proposiciones, mediante un escrito "Bajo Protesta de Decir Verdad", pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 1 (uno)** el cual forma parte de la presente Convocatoria.

El servidor público que presida el acto de presentación y apertura de proposiciones rubricará las propuestas económicas presentadas por los licitantes.

3.5. COMUNICACIÓN DEL FALLO.

a) Por tratarse de un procedimiento de contratación realizado de conformidad con lo previsto en el artículo 26 Bis fracción II de la LAASSP, el acto de fallo se difundirá a través de CompraNet.

b) Con fundamento en el artículo 37 de la LAASSP, con la notificación del fallo antes señalado, por el que se adjudicará el (los) contrato (s), las obligaciones derivadas de este (s), serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en los términos señalados en el fallo y en la fecha indicada en el numeral 3.6 de la presente convocatoria.

Las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones y de la junta pública en la que se dé a conocer el fallo:

- Se difundirá un ejemplar de dichas actas en COMPRANET para efectos de notificación a los licitantes que hayan participado a través de COMPRANET, en el entendido de que este procedimiento sustituye el de notificación personal.

- Independientemente de lo anterior, el contenido de dichas actas podrá ser consultado en el portal de transparencia "IMSS va a comprar" - "IMSS compró".

3.6. CONTRATO

Con fundamento en el artículo 46 de la LAASSP, el contrato se firmará el día **11 de febrero de 2022.**

Si el licitante a quien se le hubiere adjudicado contrato, por causas imputables a él, no formaliza el mismo en la fecha señalada en el párrafo anterior, se estará a lo previsto en el segundo párrafo del artículo 46 de la LAASSP y, se dará aviso a la Secretaria de la Función Pública (SFP) para que resuelva lo procedente en términos del artículo 59 de la LAASSP.

Con motivo de las auditorias, visitas o inspecciones que se practiquen a la convocante, en los términos de lo dispuesto por el artículo 46 de la LAASSP y de acuerdo con el Art. 57 de la LAASSP y 107 de su Reglamento,

en caso de requerírsele, el proveedor deberá proporcionar al Órgano Interno de Control en el Instituto información y/o documentación relacionada con el contrato adjudicado que resulte de este procedimiento.

NOTA: Tratándose de licitantes acreditados como MIPYMES, en caso de resultar adjudicados, deberán presentar en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, dentro de los tres días hábiles siguientes al fallo:

Copia de la última declaración anual de impuestos.
Copia de la última declaración fiscal provisional del impuesto sobre la renta
Constancia del último pago de cuotas obrero patronales al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

Una vez vencido el citado plazo, si el licitante a quien se le hubiere adjudicado contrato, no presente la totalidad de la referida documentación, se considerará que no formaliza el mismo por causas imputables a él, se estará a lo previsto en el segundo párrafo del artículo 46 de la LAASSP y, se dará aviso a la Secretaria de la Función Pública (SFP), para que resuelva lo procedente en términos del artículo 59 de la LAASSP.

3.6.1 MODELO DE CONTRATO.

Con fundamento en el artículo 29 fracción XVI de la LAASSP, se adjunta como **Anexo Número 14 (catorce)**, el modelo del contrato que será empleado para formalizar los derechos y obligaciones que se deriven de la presente licitación, el cual contiene en lo aplicable, los términos y condiciones previstos en el artículo 45 de la LAASSP, mismos que serán obligatorios para el licitante que resulte adjudicado, en el entendido de que su contenido será adecuado, en lo conducente, con motivo de lo determinado en la(s) junta(s) de aclaraciones y a lo que de acuerdo con lo ofertado en la propuesta del licitante, le haya sido adjudicado en el fallo.

En caso de discrepancia, en el contenido del contrato en relación con el de la presente convocatoria, prevalecerá lo estipulado en esta última, así como el resultado de las juntas de aclaraciones.

Los importes mínimos y máximos a contratar por cada una de las partidas (claves, grupos, subgrupos) objeto de esta Convocatoria se detallan en el **Anexo Número 4 (cuatro)** el cual forma parte de esta convocatoria.

3.6.2. PERÍODO DE CONTRATACIÓN.

El (Los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) formalizado(s) con motivo de este procedimiento de contratación será(n) de carácter anual, y contará(n) con un período de vigencia del día natural siguiente a la notificación del fallo al 31 de Diciembre de 2022.

4. REQUISITOS INDISPENSABLES PARA EVALUAR LA PROPOSICIÓN Y DETERMINAR SU SOLVENCIA.

Se comprobará que las propuestas técnico-económicas cumplan con las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en la presente convocatoria y sus anexos, contengan la información, documentación y requisitos de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, ello de conformidad al artículo 36 de la LAASSP. Las propuestas que no cumplan con las citadas condiciones serán desechadas, toda vez que se afecta la solvencia de las mismas.

La evaluación se realizará comparando entre sí, en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas explícitamente.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las proposiciones.

Tratándose de los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39 penúltimo párrafo del Reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados. La falta de presentación de dichos documentos en la proposición que se presente, será motivo de desechamiento.

No se considerarán las proposiciones cuando la cantidad de los bienes ofertados por subgrupo, sea menor al total solicitado por la convocante.

Las propuestas serán desechadas cuando se compruebe que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los bienes o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

5. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

La evaluación de las propuestas técnico-económicas será documental, aplicando el criterio de evaluación binario, conforme lo señalado en el artículo 36 de la LAASSP.

6. DOCUMENTOS Y DATOS (LOS CUALES DEBERÁ DE CONTENER SU PROPUESTA TÉCNICA)

Al efecto, sólo podrán participar las personas físicas o morales que no estén inhabilitadas por resolución de la S.F.P., en términos de la LAASSP. En caso de que algún licitante aparezca en el listado de proveedores sancionados o inhabilitados y esto se hubiere subsanado o exista dictamen favorable al licitante, deberá incluirlo dentro del sobre de su Proposición técnica y económica, de no hacerlo, será desechada su proposición.

Las personas que deseen participar en esta Licitación, deberán cumplir con lo establecido en las bases contenidas en la presente convocatoria.

1) Las cartas protestadas que presenten los licitantes, podrán ser firmadas autógrafamente por el licitante o su representante legal.

En las proposiciones enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, en sustitución de la firma autógrafa, se emplearán los medios de identificación electrónica que establezca la SFP. No obstante, es pertinente aclarar que no todos los archivos de la propuesta deberán ser transmitidos con la e.firma, únicamente deberán firmar digitalmente el archivo final, tanto técnico como económico (una especie de resumen) generado por el sistema CompraNet y no cada uno de los archivos que adjunten, en virtud de que al dar clic en enviar proposición, aparece la siguiente leyenda:

**** inicia firma de proposiciones****

Estos archivos los genera el CompraNet:

- descargar pdf de requerimiento técnico: technicalenvelopesummary.pdf
- descargar pdf de requerimiento económico: priceenvelopesummary.pdf

Los cuales una vez descargados, deberán firmarse digitalmente, con esto cambia la extensión de los archivos firmados a la extensión p7m. Todos los demás archivos que se adjunten a la plataforma deberán estar firmados previamente y escaneados en formato pdf.

2) Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición por partida en cada procedimiento de contratación; una vez iniciado el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, y recibidas las mismas en la fecha, hora y por el medio establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que se considerarán vigentes dentro del procedimiento de licitación pública hasta su conclusión.

3) En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberán presentar en forma individual los escritos señalados en este numeral, para lo cual deberán observar el **Anexo Número 11 (once)** el cual forma parte de esta convocatoria, requisitos que deberán también cumplir, aun tratándose de Micro, Pequeñas y Medianas Empresa (MIPYMES).

La propuesta técnica deberá contener la documentación siguiente:

Cada uno de los documentos que integren la proposición, y aquellos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las fojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante, sin que el cumplimiento a lo antes citado sea motivo de descalificación.

El licitante participante deberá asentar en los formatos en los que sea solicitado, su dirección de correo electrónico, en caso de contar con ella.

a) Escrito bajo protesta de decir verdad, por el que los licitantes acreditarán su existencia legal y personalidad jurídica para efecto de la suscripción de las proposiciones, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 1 (uno)**, el cual forma parte de esta convocatoria.

b) Escrito en el que el licitante manifiesta bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará por grupo y subgrupo, 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, ello conforme a lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP, conforme al **Anexo Número 12 (doce)** el cual forma parte de esta convocatoria.

c) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 8 (ocho)**, el cual forma parte de esta convocatoria.

En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberá presentar el escrito al que se refiere el inciso que antecede.

d) 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 8 (ocho)**, el cual forma parte de esta convocatoria.

e) En caso de participar con el carácter de MIPYMES deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME) o bien, un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad, que cuentan con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo Número 15 (quince)** el cual forma parte de esta convocatoria.

f) Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al **Anexo Número 11 (once)** el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones.

g) Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 4 (cuatro)** el cual forma parte de esta convocatoria; conforme a las claves, descripciones y presentaciones del Cuadro Básico de Alimentos que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de PROFESIONALES DE LA SALUD, *CUADROS BÁSICOS Y FARMACOVIGILANCIA*, *ALIMENTOS* para lo cual deberá utilizar el formato del **Anexo Número 9 (nueve)** el cual forma parte esta convocatoria.

h) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el numeral 2.3 de la presente convocatoria.

i) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el numeral 2.3.1 de la presente convocatoria.

j) Escrito por el que el licitante 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. **Escrito libre.**

k) Presentar copia de la factura que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo **2016**, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos o presentar copia de contrato de arrendamiento de transporte, anexando relación de vehículos no anterior al modelo **2016**.

l) Se deberá de anexar fotografías legibles de los vehículos, en su caso, la unidad que cuenta con Thermoking.

m) Copia simple del Acta Constitutiva, en el caso de personas morales, o de la Cédula de Identificación fiscal, en el caso de personas físicas, en la cual el objeto social o actividad deberá ser acorde a los bienes a adquirir. Será causa de desechamiento si el Licitante no lo presenta o su objeto social o actividad no sea acorde a los bienes a adquirir. En caso de participación conjunta, deberán presentarse la de cada integrante.

n) Escrito en el que el representante legal o persona física, manifieste que la totalidad de sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social. (En caso de no contar con trabajadores lo deberá de manifestar y en su caso, proporcionar copia del convenio de intermediación laboral, en términos de lo dispuesto en la normatividad vigente en la materia), así mismo que declare que cuenta con los siguientes registros: Registro Federal de Contribuyentes y Registro Patronal del IMSS. **Anexo Número 18 (dieciocho).** Para el supuesto de que el participante cuente con convenio de intermediación laboral (outsourcing) y su contrato rebase los $ 300,000.00, sin incluir el I.V.A. deberá presentar la opinión positiva y vigente del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato.

o) Manifestación de que en caso de resultar con adjudicación se compromete a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento

vigente expedido por el S.A.T., en el que emita opinión favorable a nombre de su representada. **Anexo Número 19 (diecinueve).**

p) Los licitantes deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 20 (veinte)** 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.

q) A efecto de dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 50 fracción VII de la LAASSP y 88 fracción III de su Reglamento, los licitantes presentarán en la Oficina de Contratos, sita en el domicilio de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en calle 44 número 999 por 127 y 127 B Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285 de la Ciudad de Mérida, Yucatán. (Planta alta), en horario de 10:00 a 14:00 horas en días hábiles, a partir de la publicación de la presente convocatoria y hasta 24 horas antes del acto de presentación y apertura de proposiciones, copia de la escritura constitutiva, sus reformas y poder del representante legal, el no presentarlos no será motivo de desechamiento.

- **Además de considerar los aspectos siguientes:**

I. Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición en el presente procedimiento de contratación; iniciado el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, las ya presentadas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por los licitantes.

II. En las proposiciones enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, en sustitución de la firma autógrafa, se emplearán los medios de identificación electrónica que establezca la SFP.

III. Cada uno de los documentos que integren la proposición de los licitantes y aquéllos distintos a ésta, deben estar foliados en todas y cada una de las hojas que conforman ésta. Para tal efecto, se deberán numerar de manera individual las proposiciones técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue.

IV. El cumplimiento de los requisitos mencionados en los numerales 6, 6.1 fracción I y 6.3 son indispensables para evaluar las proposiciones y, en consecuencia, su incumplimiento afectaría su solvencia y motivaría su desechamiento. Este último, también se dará si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los bienes o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes

V. Los documentos que integran la propuesta del licitante deberán ser legibles, para llevar a cabo la evaluación de la misma y verificar si técnica y económicamente los datos contenidos corresponden a lo requerido por la convocante; de resultar ilegible y ello provoque un faltante o carencia de información, se considerará insolvente su proposición por imposibilitar su análisis.

6.1. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

La documentación complementaria que deberá presentar el licitante, es la siguiente:

I. Copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, (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 proposición.

II. **Anexo Número 2 (dos)**, el cual forma parte de las presentes bases, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.

III. Copia simple de la escritura pública del acta constitutiva, en caso de ser personas morales, y acta de nacimiento en caso de personas físicas.

IV. Copia simple de poder donde consten las facultades del representante, en su caso.

Nota: para los licitantes que no cuenten con número de proveedor en el IMSS, deberán entregar junto con su propuesta los siguientes documentos:

- Escrito libre mediante el cual indique su R.F.C., domicilio fiscal, número de cuenta y CLABE, para que le sea realizado el pago mediante transferencia electrónica.
- Copia simple de inscripción al R.F.C. y en su caso del cambio de domicilio (R1 ó R2 ante la SHCP donde se indique domicilio fiscal vigente).
- Copia simple del RFC
- Copia simple de estado de cuenta bancario que tenga legible la CLABE interbancaria.
- Copia simple de un CFDI
- Copia simple de comprobante de domicilio
- Copia simple de credencial de elector del representante legal.
- Copia simple de CURP en caso de ser persona física
- Y en caso de ser persona moral, deberá de presentar copia simple del acta constitutiva de la empresa y poder notarial del representante legal.

6.2. EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS.

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 36 de la LAASSP se procederá a evaluar técnicamente al menos las dos proposiciones cuyo precio resulte ser más bajo, de no resultar éstas solventes, se procederá a la evaluación de las que le sigan en precio.

La evaluación de las propuestas técnicas será realizada verificando que la documentación presentada por el licitante, cumpla con los requisitos señalados en esta convocatoria y sus anexos, así como los que se deriven del acto de la Junta de Aclaraciones y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

- Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en la Convocatoria.

- Se verificará documentalmente que los bienes ofertados, cumplan con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en esta Convocatoria, así como con aquellos que resulten de la Junta de Aclaraciones.

- Se verificará el cumplimiento de la proposición técnica, conforme a los requisitos establecidos en el numeral 6, de ésta Convocatoria.

6.3. PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica deberá contener la cotización de los bienes con entrega y distribución ofertados, indicando la partida, clave, grupo, subgrupo, cantidad mínima, cantidad máxima, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo de los bienes ofertados, desglosando el IVA, conforme al **Anexo Número 10 (diez)** el cual forma parte de esta convocatoria. Para mayor agilidad de la captura de las propuestas, **se solicita atentamente enviar su propuesta además de escaneada con firma autógrafa, en archivo Excel o Word (modificable).**

En caso de que se detecte un error de cálculo en alguna proposición, se podrá llevar a cabo su rectificación cuando la corrección no implique la modificación del precio unitario. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número, prevalecerá la primera, por lo que de presentarse errores en las cantidades o volúmenes solicitados, éstos podrán corregirse.

Los precios ofertados deberán ser fijos durante la vigencia del contrato.

El precio ofrecido deberá expresarse con un máximo de 2 (dos) decimales (truncado, es decir no redondear).

Los bienes objeto de esta licitación deberán cotizarse en pesos mexicanos, éstos no generan IVA, a 2 (dos) decimales (truncado, es decir sin redondear).

El precio deberá ser homologado en todas las unidades del Régimen Ordinario y los Programas de IMSS Bienestar, cuando se trate del mismo bien del subgrupo y se cuantifique con la misma unidad de medida.

Ejemplo: Partida 4: Grupo 1 Alimentos Perecederos, subgrupo 1D: Huevo, deberá ofertar el mismo precio para todas las unidades de la partida.

En caso contrario, será descalificada su propuesta, por no cotizar los bienes conforme a las condiciones y características solicitadas en la convocatoria.

Basta con no homologar el precio en uno sólo de los bienes que integran cada partida (subgrupo), para descalificar la totalidad de la partida correspondiente.

En atención al número de partidas y con el objeto de agilizar la evaluación técnico-económica de las mismas, se solicita que los licitantes además de presentar sus propuestas debidamente firmadas de manera electrónica, envíen un archivo adjunto en formato Word y/o Excel que contenga los mismos datos asentados en la propuesta técnico-económica presentada en el formato del Anexo Número 10 (diez), lo anterior para facilitar el manejo de la información. La falta de presentación de esta petición no será causal de desechamiento.

6.3.1 EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS.

Se analizarán los precios ofertados por los licitantes, y las operaciones aritméticas con objeto de verificar el importe total de los bienes ofertados, conforme a los datos contenidos en su proposición económica **Anexo Número 10 (diez)**, de la presente Convocatoria.

La evaluación de las proposiciones se realizará por partida (subgrupo) ofertada, indicando descripción, cantidad mínima y máxima ofertada, precio unitario, costo total conforme al **Anexo Número 10 (diez)**, el cual forma parte de la presente Convocatoria.

6.4. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

El contrato será adjudicado por **partida**: **subgrupo, el cual es indivisible y se compone de todas y cada una de las unidades y de los bienes descritos en el Anexo Número 4 (cuatro)**, al licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple, conforme al criterio de evaluación "Binario" establecido para la presente licitación, con los requisitos legales, técnicos y económicos de la presente Convocatoria y que garanticen el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si resultare que dos o más proposiciones son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la propuesta cuyo precio sea el más bajo, siempre y cuando éste resulte conveniente y aceptable. Los precios ofertados que se encuentren por debajo del precio conveniente, podrán ser desechados por la convocante.

Se verificará si el precio ofertado es aceptable, por no resultar superior al 10% respecto del precio de referencia derivado de la investigación de mercado realizada por el Instituto.

El cálculo del precio conveniente únicamente se llevará a cabo cuando se requiera acreditar que un precio ofertado se desecha porque se encuentra por debajo del precio determinado conforme a la fracción XII del artículo 2 de la Ley.

En caso de existir igualdad de condiciones, se dará preferencia en primer término a las Micro Empresas, a continuación se considerará a las Pequeñas Empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores empresas nacionales, la adjudicación se efectuará a favor del licitante que tenga el carácter de Mediana Empresa.

De no actualizarse los supuestos de los párrafos anteriores; y, en caso de subsistir el empate entre empresas de la misma estratificación, o no haber empresas del Sector antes señalado, y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de MIPYMES, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación, conforme a los artículos 36 Bis de la LAASSP y 54 de su Reglamento.

En el caso de las proposiciones presentadas por medios electrónicos, el sorteo por insaculación se realizará a través de COMPRANET, conforme a las disposiciones administrativas que emita la SFP.

7. ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE.

7.1. En el Acto de presentación y apertura de proposiciones

Los licitantes acreditarán su personalidad en el acto de presentación y apertura de propuestas, entregando un 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, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica conforme al **Anexo Número 1 (uno)** el cual forma parte de esta convocatoria.

Para efectos de la suscripción de las proposiciones el licitante deberá acreditar su existencia legal y personalidad jurídica entregando un 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, mismo que contendrá los datos siguientes:

- Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes**,** nombre y domicilio, así como en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además se señalará la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, así como el nombre de

los socios, y en su caso, los datos de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la ciudad de México o Entidad Federativa.

➢ Del representante legal del licitante: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las proposiciones.

El domicilio que se señale en el **Anexo Número 1 (uno)** de la presente convocatoria, será aquel en el que el licitante pueda recibir todo tipo de notificaciones y documentos que resulten, además de las notificaciones que se realicen a través de COMPRANET.

Las notificaciones a los licitantes, respecto de los actos del procedimiento de contratación se realizarán a través de COMPRANET.

7.2. Previo a la firma de contrato

Conforme a lo previsto en el artículo 35 fracciones I y II del Reglamento de la Ley, el licitante que resulte adjudicado, deberá presentar en el Área del Contratos, ubicada en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, Ubicada en Calle 44 con Número 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, de la Ciudad de Mérida, Yucatán, para su cotejo, original o copia certificada de los siguientes documentos:

- Tratándose de personas morales, testimonio de la escritura pública la que conste que fue constituida conforme a las leyes mexicanas y que tiene su domicilio en el territorio nacional.

- Tratándose de personas físicas, copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente, así como la documentación con la que acredite tener su domicilio legal en el territorio nacional.

- Con la finalidad de cumplir con el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, previo a la firma del contrato, el particular o representante legal deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés. Conforme al **Anexo Número 21 (veintiuno)**.

7.3. En la firma del contrato

Para efectos de elaboración del contrato el licitante adjudicado deberá presentar en la Oficina de Contratos, dentro de los tres días hábiles siguientes a la emisión del fallo, la documentación siguiente:

7.3.1 <u>Tratándose de personas físicas</u>

- Acta de nacimiento para acreditar su nacionalidad mexicana.
- Copia de identificación oficial con fotografía y firma, acompañado original para su cotejo.
- Copia del documento en el cual conste su registro patronal ante el IMSS, en caso de contar con él.
- Copia del documento en el cual conste su registro ante el INFONAVIT, en caso de contar con él.
- Copia de la cédula de identificación fiscal y CURP en el caso de que no esté incluido en la cédula de identificación fiscal.
- Documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales. Para lo anterior, solicitará al SAT documento actualizado donde emita opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, de conformidad con los términos de la disposición de las Reglas

2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.

- Constancias correspondientes de que sus trabajadores, se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social y se encuentran al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales, en caso de contar con trabajadores.
- Para el caso de propuestas conjuntas, el cumplimiento a las disposiciones precedentes deberá darse por cada uno de los integrantes de la agrupación.

7.3.2 Tratándose de Personas Morales

- Original para cotejo o copia certificada del acta constitutiva y sus reformas, en la que conste que se constituyó conforme a las leyes mexicanas y que tiene su domicilio en el territorio nacional, para su cotejo.
- Copia de su cédula de identificación fiscal.
- Copia del documento en el cual conste su registro patronal ante el IMSS
- Copia del documento en el cual conste su registro ante el INFONAVIT
- Su representante legal deberá presentar copia del poder otorgado ante Fedatario Público (pudiendo ser un poder especial para estos efectos, un poder para actos de administración y/o actos de dominio), y original para su cotejo.
- Copia de identificación oficial con fotografía y firma, acompañado original para su cotejo.
- Documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales. Para lo anterior, solicitará al SAT documento actualizado donde emita opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, de conformidad con los términos de la disposición de las Reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.
- Constancias correspondientes de que sus trabajadores, se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social y se encuentran al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales.
- En el supuesto de que resulte adjudicada una propuesta conjunta, el contrato indicado en el numeral 3.6. de la presente convocatoria deberá ser suscrito por cada uno de los representantes o apoderados legales de cada una de las personas que integran la agrupación, en cuyo caso cada uno deberá acreditar su personalidad, o por el apoderado legal de la nueva sociedad que se constituya por las personas que integran la agrupación que formuló la proposición conjunta antes de la fecha fijada para la firma del contrato, lo cual deberá de comunicarse mediante escrito a la convocante, al momento de darse a conocer el fallo o más tardar dentro de las veinticuatro horas siguientes.

NOTA: En el caso de que el licitante se encuentre inscrito en el Registro Único de Proveedores del IMSS, no será necesario presentar la información solicitada en el párrafo anterior, únicamente se debe exhibir la constancia o citar el número de inscripción y manifestar, que en el citado registro la información se encuentra completa y actualizada.

8. ACREDITACIÓN DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE DE SUS OBLIGACIONES FISCALES Y EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, ASI COMO EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS DEL INFONAVIT.

El Instituto no adquirirá bienes, arrendamientos ni contratará servicios con los particulares que se señala en las fracciones I, II, III y IV, del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

De conformidad con dicha disposición, por cada contrato, el participante que resulte con adjudicación y cuyo monto exceda de $300,000.00, (trescientos mil pesos 00/100 MN) sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), se hace del conocimiento a los licitantes o posibles adjudicados, que a la fecha de firma del contrato deberán de presentar, el documento **vigente** expedido por el S.A.T., en el que emita **opinión**

positiva a nombre del participante sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, así como de la empresa de intermediación laboral (outsourcing) en su caso; conforme a lo dispuesto por las Reglas **2.1.31 y 2.1.39** de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, y sus actualizaciones, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el **29 de diciembre de 2020**, o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente, así como la(s) opinión(es) del cumplimiento de sus obligaciones fiscales vigente en materia de seguridad social de conformidad con las **"Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social"**. Publicado en el D.O.F. el 27 de febrero de 2015, tanto del participante, como del intermediario laboral **(outsourcing)** en su caso, y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos que emite el INFONAVIT, de conformidad con el Acuerdo por el que se emiten las "Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones", tanto del participante, como del intermediario laboral (outsourcing) en su caso.

Tratándose de proposiciones conjuntas, presentadas en términos del artículo 34 de la LAASSP, se deberá presentar la opinión que emite el SAT, el INSTITUTO y el INFONAVIT, por cada uno de los participantes en dicha proposición.

La(s) "Opinión(es) del cumplimiento de obligaciones fiscales" citadas en este numeral, deberá presentarse en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en la calle 44 número 999 entre 127 y 127 B Colonia Serapio Rendón, Código Postal 97285, Mérida Yucatán, en días hábiles de 9:00 a 16:00 horas.

En caso de que el o los participante(s) que resulte con adjudicación no presenten las "Opiniones del cumplimiento de obligaciones fiscales" (SAT, IMSS e INFONAVIT) o no se encuentren vigentes a la fecha de firma del o los contratos correspondientes, o esta no sea positiva y no presente el convenio celebrado con la autoridad fiscal, el Instituto se abstendrá de formalizar el o los contrato(s) correspondientes, conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en caso de proceder, se estará a lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 46 de la LAASSP. Asimismo, el Instituto remitirá a la SFP la documentación de los hechos presumibles constitutivos de infracción por la falta de formalización del contrato, por causas imputables al participante con adjudicación.

A continuación se transcriben los:

"LINEAMIENTOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS PROVEEDORES Y CONTRATISTAS"

PRIMERO.- Durante la vigencia del contrato el proveedor o contratista queda obligado a entregar al instituto, junto con el CFDI de cobro respectivo, la "Opinión del Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social" vigente y positiva.

CONTENIDO DEL CONTRATO

SEGUNDO.-

- Dentro de las declaraciones: el proveedor o contratista declara que en caso de incumplimiento en sus obligaciones en materia de seguridad social, solicita que se apliquen los recursos derivados del contrato contra los adeudos que, en su caso, tuviera a favor del instituto.

- Dentro del clausulado: Que durante la vigencia del contrato, el proveedor o contratista queda obligado a entregar al instituto, junto con el CFDI de cobro respectivo, la "opinión del cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social" vigente y positiva.

VIGENCIA

TERCERO.- La "Opinión del Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social" tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir del día de su emisión.

ANTES DE LA FIRMA DEL CONTRATO

CUARTO.- Previo a la firma del contrato correspondiente, se verificará que el proveedor o contratista haya presentado la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", positiva y vigente a la fecha de su presentación.

En caso de que la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", sea positiva y vigente, la JSA, a través de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento continuará con el trámite para la contratación respectiva.

En caso de que no se presente la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", o no sea positiva y/o vigente, el contrato no se formalizará por causas atribuibles al proveedor o contratista y la JSA, a través de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento no recibirá la documentación e informará al proveedor o contratista que deberá obtener la citada Opinión o, en caso de que sea negativa, que puede presentar aclaración y/o pagar sus créditos fiscales, ante la Subdelegación que le corresponda.

DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

QUINTO.- El Administrador del contrato, al recibir del proveedor o contratista la documentación para autorización de pago, revisará que se adjunte la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", y que sea positiva y vigente a la fecha de su presentación.
En el supuesto de que sea positiva y vigente, en la citada Opinión se anotará la leyenda "validada por" y la fecha, el nombre y firma del Administrador del Contrato y continuará con los trámites de autorización de pago.

En caso de que no se adjunte la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", o no esté vigente y/o sea negativa, no recibirá la documentación e informará al proveedor o contratista que deberá obtener la citada Opinión o, en caso de que sea negativa, que puede presentar aclaraciones o pagar sus créditos fiscales, ante la Subdelegación que le corresponda o, en caso de que no esté vigente, que deberá obtenerla nuevamente.

SEXTO.- Cuando la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", presentada por el proveedor o contratista, sea positiva y vigente a la fecha en que se presentó al Administrador del contrato, la Jefatura de Servicios de Finanzas, a través del Área de Trámite de Erogaciones o la UMAE, a través del Departamento de Finanzas de la Dirección Administrativa, según corresponda, continuará el trámite de pago al proveedor o contratista respectivo.

SÉPTIMO.- El Área de Trámite de Erogaciones o el Departamento de Finanzas, según corresponda, al momento de revisar la documentación presentada para cobro, deberán verificar que se incluya la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", validada por el Administrador del Contrato, en caso contario devolverá la documentación e informará al proveedor o contratista que deberá obtener la citada Opinión debidamente validada.

ACLARACIONES DE OPINIÓN NEGATIVA

OCTAVO.- La Jefatura de Servicio de Afiliación Cobranza, a través de la Subdelegación, resolverá la aclaración que presente el proveedor o contratista cuando la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", sea negativa y la resolverá dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha de presentación de la misma.

Una vez resuelta la aclaración, notifica el proveedor o contratista que la aclaración fue procedente y que puede obtener nuevamente la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", o bien, le informa el motivo por el que no se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social.

TRANSITORIO.- Para aquellos casos en los que por procedimiento el proveedor o contratista entrega directamente a las áreas de trámite de erogaciones la documentación para cobro sin pasar por el Administrador del Contrato (altas de SAI), no será necesario la presentación de la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", en tanto se establece el procedimiento para su validación ante el administrador del contrato.

A continuación se transcriben los "LINEAMIENTOS OPERATIVOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROVEEDORES, DE SUS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", emitidos mediante oficios mancomunados números 0990016B0000/149; 095217611B00/0232; 095217614B00/151; 0952759300/2390 y 09524612400/2693, de fecha 02 de Septiembre de 2016, los cuales deberán cumplir los licitantes o participantes que resulten adjudicados, sin perjuicio de los lineamientos Para la Verificación del Cumplimiento de las Obligaciones en Materia de Seguridad Social de los Proveedores y Contratistas anteriormente transcritos, en lo que no resulten afectados por los referidos lineamientos operativos:

"LINEAMIENTOS OPERATIVOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROVEEDORES, DE SUS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL"

Ámbito de Aplicación.

Primero. Los "Lineamientos para la verificación del cumplimiento de los proveedores, de sus obligaciones en materia de seguridad social", así como los presentes Lineamientos, son de aplicación para todas las áreas involucradas en los procedimientos de contratación y pago a proveedores del Instituto, ya sea de forma directa o indirecta, incluyendo a las Unidades Responsables del Gasto en Nivel Central.

Personas que pueden obtener la opinión de cumplimiento.

Segundo. La opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, sólo pueden obtenerla los particulares que se encuentren registrados ante este Instituto y que tengan trabajadores inscritos y activos.

Supuestos en los que no se puede obtener la opinión de cumplimiento.

Tercero. No podrán obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, los particulares que se ubiquen en alguno de los siguientes supuestos:

a) No se encuentra registrado ante el Instituto, por no tener personal que sea sujeto de aseguramiento obligatorio, de conformidad con lo dispuesto por el Art. 12 de la Ley del Seguro Social;
b) Se encuentra registrado, pero no tiene trabajadores activos; o
c) Su Registro Patronal se encuentre dado de baja.

Sin embargo, de conformidad con el procedimiento que se señala para obtener la referida opinión de cumplimiento, contenido en la Regla Quinta del Anexo Único del ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR, el particular podrá obtener un documento emitido por este Instituto en el que se hará constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento y se especificará el supuesto en el que se ubicó el particular.

Cuarto. Cuando el particular se ubique en alguno de los supuestos a que se refiere el Lineamiento Tercero de este documento, a fin de que se considere que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, deberá de presentar:

a) Escrito libre en el que manifieste, bajo protesta de decir verdad, que no le es posible obtener la multicitada opinión, y justifique el motivo.
b) El documento emitido por este Instituto en el que conste que no se puede emitir la referida opinión.
c) En caso de que el particular manifieste que prestará sus servicios a través de trabajadores subcontratados con un tercero, dicho particular también deberá presentar la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, positiva y vigente del tercero.

Personas con dos o más Registros Patronales

Quinto. Cuando una persona física o moral tenga 2 o más Registros Patronales y, de acuerdo con la información contenida en la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, al menos uno de ellos tiene créditos fiscales firmes, dicha persona no se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, aun cuando el Registro Patronal utilizado en el proceso de contratación no tenga créditos fiscales firmes.

Revisión de la opinión de cumplimiento.

Sexto. En relación con lo señalado en el numeral Quinto de los "Lineamientos para la verificación del cumplimiento de los proveedores, de sus obligaciones en materia de seguridad social", el cual establece que el Administrador del contrato, al recibir del proveedor o contratista la documentación para autorización de pago, revisará que se adjunte la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", se precisa que partir de la emisión de los presentes Lineamientos Operativos, dicha autorización procederá siempre y cuando la citada Opinión sea **positiva y vigente** a la fecha de su presentación, por lo que **ya no será necesario** anotar la leyenda "validada por" ni los datos de fecha, nombre y firma.

Trámite de pago

Séptimo. En el supuesto de que un particular solicite el pago de dos o más CFDI, no es necesario que presente una opinión de cumplimiento con cada uno de ellos, es suficiente con que presente una opinión (positiva y vigente) por cada trámite de pago, pudiendo ser una copia fotostática, sin importar si incluye uno o más CFDI.

Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos.

Primera.- Los particulares que, para efectos de celebrar contrataciones con las dependencias y entidades a que se refiere el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en su caso, los que aquéllos subcontraten, o quienes pretendan acceder al otorgamiento de subsidios y estímulos de las mismas dependencias y entidades, requieran del INFONAVIT, una constancia de situación fiscal, deberán obtener la misma de conformidad con las presentes reglas.

Segunda.- EL INFONAVIT, a fin de emitir la constancia de situación fiscal, revisará que:

I. La inscripción del particular solicitante ante el Instituto, en caso de estar obligado, y la vigencia del número o números de los registros patronales que le han sido asignados.

II. La existencia de créditos fiscales firmes determinados, entendiéndose por crédito fiscal las aportaciones, los descuentos, su actualización, los recargos y las multas impuestas en los términos de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.

III. Los adeudos o créditos fiscales que no se encuentren firmes.

IV. Las garantías que se hayan otorgado.

V. Los convenios de pago que el solicitante haya celebrado con el Instituto.

Tercera.- Las constancias de situación fiscal se emitirán a partir de la información contenida en las bases de datos del Instituto y reflejarán la situación que ante el INFONAVIT guardan los particulares que las soliciten para los efectos del artículo 32-D del Código Fiscal, por lo que no constituye acto o resolución de carácter fiscal y por tanto no prejuzgan sobre la existencia de créditos a cargo del aportante que pudieran derivar del ejercicio de las facultades del INFONAVIT como órgano fiscal autónomo.

Cuarta.- El INFONAVIT expedirá a los particulares los siguientes tipos de constancia de situación fiscal:

a) Sin adeudo o con garantía.- Cuando el particular esté inscrito ante el Instituto y al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, o bien que contando con adeudo éste se encuentre garantizado.

b) Con adeudo.- Cuando el particular no esté al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos.

c) Con adeudo pero con convenio celebrado.- En los casos en que el particular cuente con adeudos pero que haya celebrado convenio con el INFONAVIT para cubrirlos. La constancia de situación fiscal que se expida precisará esta circunstancia para efectos de contratación en términos de los párrafos dos y tres del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

d) Sin antecedente.- Para personas físicas o morales que no cuenten con número de registro patronal registrado ante el Instituto y por tanto con trabajadores formales.

Las personas físicas o morales podrán obtener las constancias de situación fiscal a que se refieren los incisos a), b) y d) en la sección correspondiente del portal institucional del INFONAVIT en la internet: www.infonavit.org.mx.

Las constancias a que se refiere el inciso c) serán emitidas por la autoridad fiscal del Instituto en las delegaciones regionales.

Cuando la respectiva constancia de situación fiscal arroje a juicio del solicitante inconsistencias relacionadas con el o los números de registro patronal o con el estado de los créditos fiscales, podrá acudir a la Delegación Regional que corresponda a efecto de aclarar el contenido de la misma.

Quinta.- La constancia de situación fiscal que se expida tendrá una vigencia de 30 días naturales contados a partir del día de su emisión.

9.- CAUSAS DE DESECHAMIENTO.

Se desecharán las proposiciones de los licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

A. Que no cumplan con alguno de los requisitos establecidos en esta Convocatoria contenidos en los numerales 6, 6.1 fracción I y 6.3, y sus anexos, así como los que se deriven del Acto de la(s) Junta(s) de Aclaraciones y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la proposición, conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36 de la LAASSP.

B. Cuando no cotice la totalidad por partida (subgrupo) de los bienes y unidades requeridas y establecidas en la presente Convocatoria.

C. Cuando no presente uno o más de los escritos o manifiestos solicitados con carácter de "bajo protesta de decir verdad", solicitados en las presente Convocatoria u omita la leyenda requerida.

D. Cuando las partidas propuestas (subgrupos) no se apeguen a las especificaciones del **Anexo Número 16 (dieciséis)**.

E. Que no se firme de manera electrónica la propuesta presentada.

F. Cuando se compruebe que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los bienes o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes. Presentar más de una propuesta, ya sea por sí mismo, o como integrante de una proposición conjunta.

10.- PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.

10.1 Plazo y Lugar de Entrega

La frecuencia de entrega de los bienes que se solicitan en los domicilios y horarios que se encuentran señalados en el **Anexo Número 3 (tres)**, en el cual se establecen los domicilios de las Unidades Médicas Hospitalarias y el calendario de entregas, o en la fecha que establezca la Orden de Compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA WEB) o "Solicitud o cancelación de alimentos al Proveedor nd-15" **Anexo Número 23 (veintitrés)** para solicitar Víveres Extraordinarios o Cancelar Alimentos en original y copia conforme al **Anexo Número 4 (cuatro)**.

La entrega de los bienes requeridos para los Albergues, será en los Hospitales del Programa IMSS Bienestar al que corresponda cada albergue, y serán recibidos por los Nutricionistas de esos Hospitales.

Cuando la orden de compra o "Solicitud o Cancelación de Alimentos al Proveedor nd-15" sea enviada vía correo electrónico, "EL PROVEEDOR" se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guardería Ordinaria G-0001, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si "EL PROVEEDOR" no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte de "EL INSTITUTO" según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por "EL INSTITUTO".

10.2 Condiciones de Entrega

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato de orden de compra para los hospitales de Régimen Ordinario, Guardería Ordinaria G-0001, Hospitales del Programa IMSS-Bienestar y sus Albergues, de acuerdo al **Anexo Número 7 (siete)**, en original y copia, la Solicitud o Cancelación de Alimentos nd-15, **Anexo Número 23 (veintitrés)** se deberá de elaborar en original y copia con 24 hrs. de anticipación. (Las Originales para el Proveedor y la copia para el área de Nutrición).

Se podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes y la calidad de los mismos, durante la vigencia del contrato. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

La evaluación al proveedor, será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, Nutricionista Dietista o el responsable de la recepción de los víveres de la Unidad Hospitalaria, en la cual se evaluará la entrega de los bienes, conforme al formato denominado Tarjeta de Evaluación de Proveedores de Víveres, conforme al **Anexo Número 17 (diecisiete)**. Cuando incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el contrato y sus anexos, en forma semanal o cuando exista una urgencia de problemática de proveedores, el Jefe de Nutrición o bien el administrador de la Unidad, requisitará el formato denominado "Informe de problemática del proveedor nd-19" **Anexo Número 22 (veintidós)**, para la aplicación de la sanción correspondiente.

"EL PROVEEDOR" invariablemente deberá entregar dentro de los 3 (tres) días naturales de cada mes a la Coordinación de Nutrición, Coordinación Auxiliar Operativa Administrativa (CAOA) y Coordinación del Programa IMSS-BIENESTAR, un informe mensual de consumo en importe, con los siguientes datos: número de contrato, nombre de la unidad médica usuaria, importe consumido en el mes a reportar por subgrupo de alimentos, a los siguientes correos electrónicos: rene.herrerap@imss.gob.mx, flora.puerto@imss.gob.mx, sergioh.caamalb@imss.gob.mx, jose.marfil@imss.gob.mx y jose.dorantesg@imss.gob.mx .

N° CONTRATO									
UNIDAD MÉDICA	SUBGRUPO DE ALIMENTOS								
	1A CARNES ROJAS	1B CARNES BLANCAS	1C EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS	1D HUEVO	1E FRUTAS Y VERDURAS	1F PESCADO	1G PAN FRESCO	1H PRODUCTOS DE MAÍZ	2A ABARROTES
	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de la identificación con fotografía.

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada y criterios de calidad conforme al **Anexo Número 24 (veinticuatro)** "Presentación y Criterios de Calidad", mismo que también se indica en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de PROFESIONALES DE LA SALUD, CUADROS BÁSICOS Y FARMACOVIGILANCIA, ALIMENTOS.

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

- Marca Comercial

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

- Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en el **Anexo Número 3 (tres)**, en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente **Anexo Número 7 (siete)**.

- Para los bienes del Grupo 1, subgrupos A, B, C, D, E y F, solo en el caso de las unidades médicas foráneas, podrán ser entregados tres veces por semana, previo acuerdo con las unidades mencionadas para determinar los días de entrega, para lo cual el proveedor deberá entregar un frigorífico y/o congeladora en óptimas condiciones de funcionamiento, la cual será devuelta al término de la vigencia del contrato.

- En el caso de las unidades de la ciudad de Mérida, para los bienes del Grupo 1, subgrupos A, B, F, el proveedor deberá entregar un frigorífico y/o congeladora en óptimas condiciones de funcionamiento, la cual será devuelta al término de la vigencia del contrato, cuando por necesidades del servicio lo requiera el área usuaria, la cual será solicitada con anticipación previo acuerdo con el proveedor.

  Para todas las Unidades, tanto del Régimen Ordinario, Guardería y Programa IMSS-Bienestar, para los bienes del Grupo 1, subgrupo E, el proveedor deberá entregar lo siguiente:

  - Para el H.G.R. No. 12 “Lic. Benito Juárez”, un refrigerador industrial vertical dúplex en óptimas condiciones de funcionamiento, el cual será devuelto al término de la vigencia del contrato, mismo que será solicitado con anticipación, previo acuerdo con el proveedor.

  - Para la Guardería y las Unidades foráneas, deberá entregar un refrigerador doméstico en óptimas condiciones de funcionamiento, el cual será devuelto al término de la vigencia del contrato, mismo que será solicitado con anticipación, previo acuerdo con el proveedor.

- Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, **Anexo Número 7 (siete)**.

- Para el grupo 1E el licitante adjudicado deberá proporcionar a la unidad hospitalaria, en forma bimestral una lista de las frutas de temporada.

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

- Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados).

- La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

- Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo Número 16 (dieciséis)** y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet. Además se verificará la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

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

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

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

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

Grupo	Subgrupo	Caducidad máxima a aceptar	Conservación
1	**ALIMENTOS PERECEDEROS:** A.- Carne rojas B.- Carnes blancas C.- Embutidos y derivados lácteos D.- Huevo E.- Frutas y Verduras F.- Pescado	En carnes frescas, huevo, frutas y vegetales, se evalúan las características fisicoquímicas a consumir en 3 días Embutidos y derivados lácteos 15 días anteriores a la fecha de caducidad	Refrigeración a menos de 4 grados centígrados
	G. Pan fresco H. Productos de Maíz	Del día.	En anaquel
2	**ALIMENTOS NO PERECEDEROS** A.- Abarrotes	15 días de anteriores a fechas de caducidad indicadas	En anaquel

REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación, deberán de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año 2016 en las capacidades y cantidades indicadas en el siguiente cuadro:

SUBGRUPO	ORDINARIO	BIENESTAR	TOTAL	MODELO	TIPO
SUBGRUPO: A. CARNES ROJAS	1	1	2	**2016** o >	Deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. Contar con sistema de refrigeración con control de temperatura para los alimentos del Subgrupo 1A Carnes Rojas, 1B Carnes Blancas, 1C Embutidos y Derivados Lácteos, 1E Frutas y Verduras y 1F Pescado.
SUBGRUPO: B. CARNES BLANCAS	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: C. EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: D. HUEVO	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: E. FRUTAS Y VERDURAS	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: F. PESCADO	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: G. PAN FRESCO	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: H. PRODUCTOS DE MAÍZ	1	1	2	**2016** o >	
SUBGRUPO: A. ABARROTES	1	1	2	**2016** o >	Deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima.
TOTAL	**9**	**9**	**18**		

Nota.- El proveedor que participe para 2 o más subgrupos podrá hacer uso del mismo vehículo en el entendido que cumplen con las características señaladas con anterioridad. Ejemplo: El proveedor que decida participar en los subgrupos de carnes rojas y carnes blancas requerirá 2 vehículos, 1 para Régimen ordinario y otro para el programa de IMSS Bienestar.

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales. (Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, Clave: 2660-003-013).

10.3 CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS:

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la (s) marca (s) ofertada (s), o bien no cumplan con las normas de recepción **Anexo Número 6 (seis)**, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción.

Para el subgrupo 2A Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas.

Para el subgrupo 1G Pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El canje de los productos que no cumplan con las especificaciones requeridas y que sean devueltos al proveedor será a las 24 horas de la notificación correspondiente.

El horario de canje será de las 7:00 horas a las 14:00 horas después del reporte de los usuarios.

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

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

10.3.1 RECHAZO DE BIENES

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

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

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

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

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

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

10.3.2 VERIFICACIÓN DE CALIDAD

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 24 (veinticuatro)** que forma parte de la presente Convocatoria por cada uno de los subgrupos.

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo Número 16 (dieciséis)** de la presente convocatoria.

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

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

11. CONDICIONES DE PAGO

El pago se efectuará en pesos mexicanos, a los 8 (ocho) días naturales tratándose de bienes perecederos. En el caso de abarrotes, el pago se realizará a los 20 (veinte) días naturales posteriores a la entrega por parte de "EL PROVEEDOR" de los siguientes documentos:

- Un tanto en original de la representación impresa del comprobante fiscal digital por internet autorizado por el SAT, que reúna los requisitos fiscales establecidos en la Ley de la materia a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Núm. 476, Colonia Juárez, C.P. 06600, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México. Así como la documentación y firma de autorización de conformidad con lo establecido en la partida presupuestal de la normatividad de pagos de las cuentas contables, del procedimiento de recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago, constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos.

  El comprobante fiscal digital deberá indicar los bienes entregados, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, partida presupuestal, unidad de información y centro de costos a afectar y deberán estar previamente autorizados y firmados por el Administrador del contrato. El funcionario que valida en el CFDI la recepción del servicio, será el Jefe de Nutrición en el caso del HGR 12, los Nutricionistas-Dietistas en el caso de la Guardería Ordinaria G-001, los HGSMF 3, HGSMF 5 y HGSMF 46. Para el caso del Programa de IMSS Bienestar tanto en Hospitales como Albergues será el nutricionista. Para su posterior firma del Administrador del Contrato en el CFDI.

- Copia de fianza.

- Acta de entrega-recepción.

- Opiniones de cumplimiento de obligaciones fiscales, las cuales deben ser positivas y vigentes (IMSS E INFONAVIT).

En los supuestos en los que no se puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, de conformidad con el procedimiento que se señala para obtener la referida opinión de cumplimiento, contenido en la Regla quinta del Anexo único del ACDO.SAT.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el diario oficial de la federación el día 27 de febrero de 2015, el particular podrá obtener un

documento emitido por este Instituto en el que se hará constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento y se especificará el supuesto en el que se ubicó el particular.

Cuando el particular se ubique en el supuesto anterior, a fin de que se considere que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, deberá presentar:

a) Escrito libre en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que no le es posible obtener la multicitada opinión y justifique el motivo.
b) El documento emitido por este Instituto en el que conste que no se puede emitir la referida opinión.
c) Dicho particular también deberá presentar la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, positiva y vigente del tercero.

Con relación a las reglas en materia de los comprobantes fiscales digitales por internet deberá considerar para trámite de pago de sus contratos vigentes los requisitos que señalan los Artículos 29- y 29 A del Código Fiscal de la Federación.

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"** junto con el Comprobante Fiscal Digital de cobro respectivo, la "opinión de cumplimiento en materia de seguridad social" vigente y positiva. Este documento tendrá una vigencia de treinta (30) días a partir de su emisión.

Previo a la entrega de dicha documentación, el Proveedor deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del IMSS el archivo formato XML, la validez de estos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

La documentación deberá ser entregada en el Departamento De Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sito en calle 41 número 439 x 34 Colonia Industrial, Código Postal 97150 de la ciudad de Mérida, Yucatán de Lunes a Viernes de 8:00 a 13:00 horas.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** presente su Comprobante Fiscal Digital con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el artículo 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público**, "EL INSTITUTO"** dentro de los tres días hábiles siguientes a la recepción, indicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que se deberán corregir.

El proveedor podrá consultar el estado de sus contra recibos a través del portal de proveedores la cual se puede obtener en la siguiente dirección electrónica: https://pispdigital.imss.gob.mx/piref/

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que IMSS tiene en operación, a menos que **"EL PROVEEDOR"** acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello, para lo cual se inserta en el presente contrato lo siguiente:

"EL PROVEEDOR" acepta que IMSS le efectúe el pago a través de transferencia electrónica, para tal efecto proporcionará el número de cuenta, CLABE interbancaria, nombre de la institución Bancaria a nombre de **"EL PROVEEDOR"**.

El pago se depositará en la fecha programada, a través del esquema interbancario si la cuenta bancaria de **"EL PROVEEDOR"** está contratada en cualquiera de las diferentes instituciones bancarias registradas en el sistema PREI-Millenium de **"EL INSTITUTO".**

Para tal efecto, **"EL PROVEEDOR"** deberá presentar en el Departamento de Tesorería, sito en la calle 41 número 439 x 34 Colonia Industrial, Código Postal 97150 de la Ciudad de Mérida, Yucatán de 08:00 a las 16:00 horas, los documentos siguientes:

PERSONAS FISÍCAS:
Escrito libre del proveedor solicitando su inclusión al esquema de pago electrónico, dirigido al titular de la jefatura de servicios de finanzas, firmado por el interesado, detallando lo siguiente:

- Nombre y número del proveedor
- Domicilio fiscal
- Número telefónico
- Cuenta de correo electrónico
- Registro federal de contribuyentes
- Institución bancaria elegida
- Número de la cuenta bancaria
- Clave bancaria estandarizada (CLABE)

Anexo al escrito los siguientes documentos en original (únicamente para cotejo) y en copia el estado de cuenta e identificación oficial del proveedor.

- Estado de cuenta no mayor a 3 meses de antigüedad y/o contrato de apertura de cuenta bancaria no mayor a 2 meses de antigüedad (se aceptaran los estados de cuenta obtenidos en banca electrónica por internet, siempre y cuando sea una representación impresa de un comprobante fiscal y contenga sello digital)
- Comprobante de domicilio: recibo de teléfono fijo, luz agua o predial, no mayor a 3 meses de antigüedad.
- Identificación oficial del proveedor: credencial para votar vigente, pasaporte vigente y/o cédula profesional.
- Cédula de identificación fiscal (RFC)

PERSONAS MORALES:

Escrito libre de **“EL PROVEEDOR”** solicitando su inclusión al esquema de pago electrónico, dirigido al Titular de la Jefatura de Servicios de Finanzas, firmado por el representante legal con facultades para ejercer actos de pleitos y cobranzas o administración, detallando lo siguiente:

- Razón Social y numero de proveedor
- Nombre del apoderado legal
- Domicilio Fiscal
- Número telefónico
- Cuenta de correo electrónico
- Registro federal de contribuyente
- Institución bancaria elegida
- Número de la cuenta Bancaria
- Clave Bancaria Estandarizada (CLABE)

Nota: el escrito deberá ser en papel membretado de la empresa.

Anexar al escrito los siguientes documentos en original (únicamente para cotejo) y en copia el estado de cuenta e identificación oficial del apoderado legal:

- Estado de cuenta no mayor a 3 meses de antigüedad y/o contrato de apertura de cuenta bancaria no mayor a 2 meses de antigüedad (se aceptaran los estados de cuenta obtenidos en banca electrónica

por internet, siempre y cuando sea una representación impresa de un comprobante fiscal y contenga sello digital)
- Comprobante de domicilio: Recibo de teléfono fijo, luz agua o predial, no mayor a 3 meses de antigüedad.
- Identificación oficial del representante o apoderado legal: credencial para votar vigente, pasaporte vigente y/o cédula profesional.
- Cédula de identificación Fiscal (RFC)
- Acta constitutiva
- Poder notarial para ejercer actos de pleitos y cobranzas.

Asimismo, **“EL INSTITUTO”** acepta de **“EL PROVEEDOR”,** que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B, de la Ley del Seguro Social.

“EL PROVEEDOR” que celebre contrato de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a **“EL INSTITUTO”,** con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión. El mismo procedimiento aplicará en el caso de que **“EL PROVEEDOR”** celebre contrato de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo.”

En el contrato se deberá indicar que el proveedor se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor del IMSS previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al Administrador del Contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las Áreas de Trámite de Erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI en su caso.

El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por concepto de penas convencionales.

En caso de aplicar, el contrato deberá señalar que **“EL PROVEEDOR”** deberá entregar el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) a favor de “IMSS” por el importe de la aplicación de la pena convencional por atraso o deficiencia en la entrega de los bienes.

Para el caso de impuestos, **"EL INSTITUTO"** pagará únicamente el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) en su caso, siempre y cuando éste se manifieste y se encuentre debidamente desglosado en el CFDI correspondiente, por lo que todos los demás impuestos, derechos y gastos que se generen, correrán por cuenta de **"EL PROVEEDOR".**

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes o servicios, sí no se ha determinado, calculado y notificado a **“EL PROVEEDOR”** las penas convencionales o deducciones pactadas en el contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

Para cualquier aclaración, pueden dirigirse a la Oficina de Trámite de Erogaciones, ubicada en calle 41, No. 439 por Ex-terrenos el Fénix, Col. Industrial, Mérida, Yucatán, C.P. 97150, y/o al teléfono 99 99 22-56-56, extensión 61128, de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 horas.

IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos y derechos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes objeto de la presente licitación, serán pagados por el proveedor conforme a la legislación aplicable en la materia.

12. GARANTÍAS

12.1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, seguro de caución o carta de crédito irrevocable, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme al **Anexo Número 13 (trece).**

El área contratante recibirá solicitud por escrito de **"EL PROVEEDOR",** requiriendo la cancelación de la garantía de cumplimiento del contrato, para que a su vez ésta solicite al Administrador del Contrato, ratifique si **"EL PROVEEDOR"** cumplió con las obligaciones contractuales establecidas, solicitándole exprese por escrito en un término no mayor a 30 días naturales, si el **"EL PROVEEDOR"** ha cumplido en tiempo y forma, y a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"** con la totalidad de las obligaciones contraídas en el contrato; de conformidad con el numeral 5.5.5.5 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, actualizadas con fecha 14 de diciembre de 2017.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días de Unidad de Medida y Actualización (UMA) vigente, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante fianza, cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada o depósito de dinero ante el IMSS, sin calcularse el IVA, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, a favor del Instituto, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

- Dichos documentos deben expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.

- Deberán ser resguardados, a título de garantía, **en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento,** ubicada en la calle 44 con número 999 por 127 y 127 B, colonia Serapio Rendón, C.P. 97285 de la ciudad de Mérida, Yucatán, **teléfono 99 99 40 25 65**.

Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la Ley.

13. PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. "EL INSTITUTO" aplicará penas convencionales a "EL PROVEEDOR" cuando existan incumplimientos en la fecha convenida para la entrega de bienes o para el canje de los mismos en un 2.5% (dos punto cinco por ciento) por cada día de atraso, calculándose sobre el valor del bien no entregado en tiempo, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, en cada uno de los supuestos siguientes:

Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, se aplicará el equivalente al 0.357% (cero punto trescientos cincuenta y siete por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 2.5% (dos punto cinco por ciento) diario sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 13:30 horas.

Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes, se aplicará el 2.5% (dos punto cinco por ciento) diario, sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, que es del 2.5 % (dos punto cinco por ciento) aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida/clave/grupo. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Cuando “EL PROVEEDOR” no reponga los bienes que “EL INSTITUTO” haya solicitado para su canje, una vez concluido el plazo señalado en la Cláusula décimo tercera del presente contrato, el administrador del contrato aplicará una pena convencional del (dos punto cinco por ciento). La aplicación de la pena podrá ser hasta por un máximo de cuatro días naturales, por el atraso en el cumplimiento de la obligación señalada.

El administrador del contrato será el encargado de determinar, calcular y notificar a “EL PROVEEDOR” las penas convencionales; así como de vigilar el registro o captura y validar en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del presente instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

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

Para autorizar el pago de los bienes, previamente “EL PROVEEDOR” tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato. El administrador del contrato será el responsable de verificar que se cumpla esta obligación, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del presente instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales a cargo del Instituto.

14. DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN.

La Convocante procederá a declarar desierta la licitación, partida(s) o concepto(s) cuando:

- No se presenten proposiciones en el acto de presentación y apertura de proposiciones.
- Las proposiciones presentadas no reúnan los requisitos de la convocatoria.
- Sus precios no fueran aceptables o convenientes, conforme a la Investigación de Mercado realizada por el Instituto.

15. INCONFORMIDADES.

De acuerdo con lo dispuesto en artículo 66 de la LAASSP, los licitantes podrán interponer inconformidad en las oficinas de la SFP ubicadas en Avenida de los Insurgentes Sur 1735, Colonia Guadalupe Inn, Código Postal 01020, Alcaldía Álvaro Obregón, Ciudad de México, o ante el OIC en el IMSS ubicado en:

Av. Revolución número 1586, Colonia San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México.

Asimismo, se señala que tales inconformidades podrán presentarse mediante el sistema CompraNet en la dirección electrónica https://compranet.hacienda.gob.mx/web/login.html. Lo anterior, contra actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto del mencionado ordenamiento.

16. INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL:

Se hace del conocimiento de las personas físicas y morales que tengan interés en participar en el procedimiento de contratación convocado, que en términos de lo dispuesto por los artículos 113 y 117 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, al momento de enviar su propuesta técnica-económica deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 20 (veinte)** 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.

17. DIRECTRICES INSTITUCIONALES RELATIVAS AL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS:

Para efectos de este procedimiento, deberán de observarse los lineamientos enunciados en el **Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones**, mismo que deberá de ser consultado en la sección de la Secretaría de la Función Pública, que se encuentra en el portal de la ventanilla única nacional (gob.mx), a través de la liga http://www.gob.mx/sfp; el cual fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 20 de Agosto de 2015 y modificado mediante los similares que se difundieron en el mismo medio el 19 de Febrero de 2016 y el 28 de Febrero de 2017.

En virtud de lo anterior, se informa a los particulares lo siguiente:

a) Que en el contacto con ellos se observará el Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas y otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones, contenido en el Acuerdo por el que se expidió el mismo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015 modificado mediante los similares que se difundieron en el mismo medio, el 19 de febrero de 2016 y el 28 de febrero de 2017, mismo que puede ser consultado en la sección de la Secretaría de la Función Pública, en el portal de la Ventanilla Única Nacional (gob.mx), a través de la liga http://www.gob.mx/sfp.

b) Que a fin de promover las mejores prácticas en materia de combate a la corrupción y prevención de conflictos de interés, en los procedimientos que a continuación se enuncian las reuniones, visitas, demostración de características y actos públicos serán videograbados:

   i. Contrataciones públicas sujetas a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, cuyo monto rebase el equivalente a cinco millones de Unidades de Medida y Actualización.

ii. Contrataciones públicas sujetas a la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas, cuyo monto rebase el equivalente a diez millones de Unidades de Medida y Actualización.
iii. Contrataciones públicas sujetas a la Ley de Asociaciones Público Privadas, cuyo monto rebase el equivalente a cuatrocientos millones de Unidades de Inversión.

c) Que las videograbaciones de las reuniones, visitas, demostración de características y actos públicos podrán ponerse a disposición de las autoridades encargadas de verificar la legalidad de dichos procedimientos y podrán ser utilizadas como elemento de prueba. A efecto de lo anterior, dichas videograbaciones deberán conservarse en los archivos de la unidad administrativa que las haya generado.

d) Que los datos personales que se recaben con motivo del contacto con particulares serán protegidos y tratados conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

e) Que tienen derecho a presentar queja o denuncia por el incumplimiento de obligaciones que adviertan en el contacto con los servidores públicos, ante el Órgano Interno de Control en el IMSS, o bien, a través del Sistema Integral de Quejas y Denuncias Ciudadanas, establecido mediante Acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de diciembre de 2015.

Protección de datos personales

Los datos personales solicitados en la presente convocatoria, serán utilizados para los efectos señalados en los artículos 29 Fracciones VI y VII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 39 Fracción VI inciso a) y 48 Fracción V de su Reglamento.

Medios a utilizar en el contacto con los particulares

En el presente procedimiento de contratación pública, entre los servidores públicos que intervengan en el mismo y los particulares participantes, se privilegiará el contacto por escrito (medios físicos y electrónicos) con la finalidad de que exista constancia del asunto, sin perjuicio de los señalado por las disposiciones jurídicas aplicables.

18. RELACIÓN DE ANEXOS

ANEXO	CONCEPTO
ANEXO 1	ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL
ANEXO 2	RELACIÓN DE ENTREGA DE ESCRITOS
ANEXO 3	HORARIOS, LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES
ANEXO 4	REQUERIMIENTO
ANEXO 5	MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR Y SOLICITUD DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA
ANEXO 6	CUADRO DE NORMAS Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN
ANEXO 7	EJEMPLO DE ORDEN DE COMPRA
ANEXO 8	FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6 INCISO: C y D
ANEXO 9	PROPUESTA TÉCNICA PUNTO 6 INCISO: G
ANEXO 10	PUNTO: 6.3 PROPOSICIÓN ECONÓMICA
ANEXO 11	PUNTO: 6 INCISO F) CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA
ANEXO 12	PUNTO: 6 INCISO B) FORMATO CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 35 PRIMER PÁRRAFO DEL

ANEXO	CONCEPTO
	REGLAMENTO DE LA LAASSP
ANEXO 13	FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO
ANEXO 14	MODELO DE CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES DE CONSUMO
ANEXO 15	PUNTO: 6 INCISO E) FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, QUE PARTICIPEN CON TAL CARÁCTER EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 34 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.
ANEXO 16	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE BIENES
ANEXO 17	TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES
ANEXO 18	CARTA RELATIVA A REGISTROS
ANEXO 19	CARTA DE COMPROMISO FISCAL
ANEXO 20	INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL
ANEXO 21	FORMATO DE DECLARACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES
ANEXO 22	INFORME DE PROBLEMÁTICA DEL PROVEEDOR ND-19
ANEXO 23	SOLICITUD O CANCELACIÓN DE ALIMENTOS AL PROVEEDOR
ANEXO 24	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

_____

LIC. CARLOS AHMED AGUILAR CASTILLEJOS
TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE
ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

JFCG/SVAF/CIRB

ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

_____(nombre) , manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir las proposiciones en la presente Licitación Pública Nacional, a nombre y representación de: ___(persona física o moral)___.

No. de la licitación _____.

Registro Federal de Contribuyentes: Domicilio.- (Los datos aquí registrados corresponderán al del domicilio fiscal del proveedor o prestador de servicios) Calle y número: Colonia: Alcaldía o Municipio: Código Postal: Entidad federativa: Teléfonos: Correo electrónico: No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: Fecha Duración Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó la misma: Relación de socios o asociados.- Apellido Paterno: Apellido Materno: Nombre(s): Descripción del objeto social: Reformas al acta constitutiva: Fecha y datos de inscripción en el Registro Público correspondiente.
Nombre del apoderado o representante: Registro Federal de Contribuyentes: Domicilio Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.- Escritura pública número: Fecha: Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó la misma:

Asimismo, manifiesto que los cambios o modificaciones que se realicen en cualquier momento a los datos o documentos contenidos en el presente documento y durante la vigencia del contrato que, en su caso, sea suscrito con el Instituto, deberán ser comunicados a éste, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se generen.

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario
(Nombre y firma)

ANEXO NÚMERO 2 (DOS)
DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA TÉCNICA

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	PRESENTADO NO
Los licitantes acreditarán su personalidad en el acto de presentación y apertura de propuestas, entregando un 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, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica.	7.1 Anexo Número 1 (uno)		
Escrito bajo protesta de decir verdad, por el que los licitantes acreditarán su existencia legal y personalidad jurídica para efecto de la suscripción de las proposiciones, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 1 (uno)**, el cual forma parte de esta convocatoria.	6 a) Anexo Número 1 (uno)		
Escrito en el que el licitante manifiesta bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará por grupo y subgrupo, 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, ello conforme a lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP, conforme al **Anexo número 12 (doce)** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 b) Anexo Número 12 (doce)		
Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo número 8 (ocho),** el cual forma parte de esta convocatoria. Escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifiesta 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 8 (ocho)** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 c) y d) Anexo Número 8 (ocho)		
En caso de participar con el carácter de MIPYMES deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME) o bien, un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad, que cuentan con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo número 15 (quince)** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 e) Anexo Número 15 (quince)		
Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al **Anexo número 11 (once)** el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones.	6 f) Anexo Número 11 (once)		
Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo número 4 (cuatro)** el cual	6 g) Anexo		

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	PRESENTADO NO
forma parte de esta convocatoria; conforme a las claves, descripciones y presentaciones del Cuadro Básico de Alimentos que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de PROFESIONALES DE LA SALUD, *CUADROS BÁSICOS Y FARMACOVIGILANCIA*, *ALIMENTOS* para lo cual deberá utilizar el formato del **Anexo número 9 (nueve)** el cual forma parte esta convocatoria.	Número 9 (nueve)		
Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el numeral 2.3 de la presente convocatoria.	6 h)		
Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el numeral 2.3.1 de la presente convocatoria.	6 i)		
Escrito por el que el licitante 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. **Escrito libre.**	6 j)		
Presentar copia de la factura que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo 2016, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos o presentar copia de contrato de arrendamiento de transporte, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2016.	6 k)		
Se deberá de anexar fotografías legibles de los vehículos, en su caso, la unidad que cuenta con Thermoking.	6 l)		
Copia simple del Acta Constitutiva, en el caso de personas morales, o de la Cédula de Identificación fiscal, en el caso de personas físicas, en la cual el objeto social o actividad deberá ser acorde a los bienes a adquirir. Será causa de desechamiento si el Licitante no lo presenta o su objeto social o actividad no sea acorde a los bienes a adquirir. En caso de participación conjunta, deberán presentarse la de cada integrante.	6 m)		
Escrito en el que el representante legal o persona física, manifieste que la totalidad de sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social. (En caso de no contar con trabajadores lo deberá de manifestar y en su caso, proporcionar copia del convenio de intermediación laboral, en términos de lo dispuesto en la normatividad vigente en la materia), así mismo que declare que cuenta con los siguientes registros: Registro Federal de Contribuyentes y Registro Patronal del IMSS. **Anexo número 18 (dieciocho).** Para el supuesto de que el participante cuente con convenio de intermediación laboral (outsourcing) y su contrato rebase los $ 300,000.00, sin incluir el I.V.A. deberá presentar la opinión del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato.	6 n) Anexo Número 18 (dieciocho)		
Manifestación de que en caso de resultar con adjudicación se compromete a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita opinión favorable a nombre de su representada. **Anexo número 19 (diecinueve)**.	6 o) Anexo Número 19 (diecinueve)		

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	PRESENTADO NO
Los licitantes deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 20 (veinte)** 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.	6 p) Anexo Número 20 (veinte)		
Copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, (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 proposición.	6.1 Fracción I		
Anexo Número 2 (dos), el cual forma parte de las presentes bases, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.	6.1 Fracción II		
Copia simple de la escritura pública del acta constitutiva, en caso de ser personas morales, y acta de nacimiento en caso de personas físicas.	6.1 Fracción III		
Copia simple de poder donde consten las facultades del representante, en su caso.	6.1 Fracción IV		

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA ECONÓMICA

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	PRESENTADO NO
Cotización por cada una de las partidas/claves, grupo, subgrupo, que oferte el licitante, descripción, marca, cantidad mínima, cantidad máxima precio unitario, subtotal, y el importe mínimo y el importe máximo de los bienes ofertados, desglosando el IVA. (para los supuestos que aplique)	6.3 Anexo Número 11 (once).		

LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE HACE CONSTAR LA DOCUMENTACIÓN QUE PRESENTA CADA UNO DE LOS LICITANTES, SIN ENTRAR AL ANÁLISIS TÉCNICO, LEGAL O ADMINISTRATIVO DE SU CONTENIDO. (ARTICULO 47 OCTAVO PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LAASSP).

ANEXO NÚMERO 3 (TRES)
HORARIOS, LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

La frecuencia de entrega, los domicilios y horarios se encuentran señalados en la siguiente tabla:

NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	POBLACIÓN
HOSPITAL GENERAL REGIONAL No 12 LIC. BENITO JUAREZ	AV. COLON CON ITZAES CP. 97070	9999250866	MERIDA Ciudad
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 3 MOTUL	Calle 26 No. 319 CP. 97430	99191-50150	MOTUL foránea
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 5 TIZIMIN	Calle 48 No. 478 CP. 97700	98686-32004	TIZIMIN foránea
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 46 UMAN	Calle 29 No. 116 CP. 97390	98893-30356	UMAN foránea
HOSPITAL RURAL No 62 “IZAMAL” Y ALBERGUE	Calle 24 x37 No. 313 Col. Sn. Marcos CP. 97540	98895-40057	IZAMAL foránea
HOSPITAL RURAL No 63 “MAXCANÚ” Y ALBERGUE	Calle 21 x 16 y 18 s/n CP. 97800	99797-12175	MAXCANÚ foránea
HOSPITAL RURAL No 59 “ACANCEH” Y ALBERGUE	Calle 21 x 32 y 30 No. 177 CP. 97380	98891-26039	ACANCEH foránea
HOSPITAL RURAL No 39 “OXKUTZCAB” Y ALBERGUE	Calle 64 x 49 y 51 s/n Col. Sn. Esteban CP. 97880	99797-50243	OXKUTZCAB foránea
GUARDERIA ORDINARIA 001 I.M.S.S.	Calle 65 No. 403-A x 44 y 46 Centro CP. 97000	9999241865	MERIDA Ciudad

GRUPO	DESCRIPCIÓN	CIUDAD DE MÉRIDA	FORÁNEAS
1	Carnes Derivados Lácteos Huevo Embutidos Frutas y verduras Pescado	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 7:30 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.
	Pan fresco	De lunes a domingo y días festivos de 6:00 a 7:30 horas	De lunes a domingo y días festivos de 6:30 a 12:00 horas.
2	Productos de maíz	De lunes a domingo y días festivos de 10:15 a 10:45 horas.	De lunes a domingo y días festivos de 10:15 a 10:45 horas.

ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)
REQUERIMIENTO

Nota: Los proveedores deberán incluir en su propuesta la totalidad de la partida ofertada, la cual está conformada del total de las Unidades de Régimen Ordinario, Programa IMSS Bienestar Hospitales Rurales y Programa IMSS Bienestar Albergues.

PARTIDA 1: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 101 0100	CHULETA DE CERDO DE **150 g + - 30g**. PIEZA	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado **de 150 grs + - 30g.**	kilo	340	756	104	231	63	140	88	196	0	0	96	240	96	240	72	180	168	420	15	36	10	24	10	24	10	24
480 101 0200	LOMO DE CERDO corte de 120 g. + - 30g. En trozo o bistec a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado corte de **120 g. + - 30g.**	kilo	101	224	79	175	47	105	107	238	79	175	72	180	72	180	72	180	72	180	0	0	0	0	0	0	0	0
480 101 0300	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F fresco no	kilo	0	0	60	133	315	700	151	336	0	0	96	240	144	360	144	360	144	360	48	120	15	36	15	36	15	36

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		congelado.																											
480 101 0301	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F fresco no congelado **trozos de 120 grs**	kilo	1,603	3,563	202	448	236	525	108	240	0	0	96	240	144	360	144	360	183	456	48	120	15	36	15	36	15	36
480 101 0302	PIERNA DE CERDO MOLIDA a granel en kg. En bolsas o charolas.	Sin grasa ni tejido conectivo a granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado**	kilo	384	854	69	154	79	175	82	182	0	0	96	240	144	360	96	240	144	360	48	120	15	36	15	36	15	36
480 108 0200	BISTEC DE PIERNA RES rebanada de 120 g. + - 30g a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado **rebanada de 120 grs + - 30g.**	kilo	1,358	3,017	362	805	284	630	372	826	95	210	96	240	144	360	192	480	144	360	0	0	10	24	10	24	10	24
480 108 0300	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO trozo de 120 g. + - 30g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con	kilo	0	0	57	126	0	0	0	0	13	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado **trozo de 120 grs + - 30g.**																											
480 108 0500	CUETE DE PIERNA DE RES sin hueso de 120g + - 30g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado de 120 g + - 30 g.**	kilo	0	0	25	56	0	0	0	0	19	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 108 0600	FALDA DE RES SIN GRASA a granel en kg. En bolsas o charolas	Sin grasa sin tejido conectivo a granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado	kilo	195	434	135	301	126	280	211	469	19	42	72	180	72	180	39	96	96	240	10	24	10	24	10	24	10	24
480 108 0700	PULPA DE RES EN TROZO sin hueso de 120g + - 30g a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado trozos de 120g + - 30 g.**	kilo	668	1,484	57	126	110	245	50	112	22	49	96	240	96	240	58	144	144	360	48	120	0	0	0	0	0	0
480 108 0701	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA a granel en kg. En bolsas	Sin grasa sin tejido conectivo a granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o	kilo	1,638	3,640	173	385	126	280	180	399	32	70	96	240	96	240	144	360	87	216	0	0	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	o charolas.	charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado**																											

PARTIDA 2: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 105 0100	PECHUGA DE PAVO CONGELADA SIN HUESO SIN PIEL (PELLEJO) pieza de 1 kg. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A grane sin piel (pellejo)l por kilogramo en paquetes individuales, en charolas de unicel colocadas sobre papel secante con envoltura de polietileno, etiquetada con los datos siguientes: Número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de. .." y "Consérvese en refrigeración". **Pieza promedio de 1kg**	kilo	0	0	44	98	41	91	47	105	0	0	96	240	96	240	240	600	154	384	0	0	10	24	10	24	10	24
480 107 0301	PECHUGA DE POLLO DESHUESAD pieza de 1 kg. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A grane sin piel (pellejo)l por kilogramo en paquetes individuales, en charolas de unicel colocadas sobre papel secante con envoltura de polietileno, etiquetada con los datos siguientes: Número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y	kilo	0	0	680	1,512	457	1,015	511	1,135	158	350	8	20	8	20	4	10	12	30	4	10	2	5	2	5	2	5

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		las leyendas: "Consumir preferentemente antes de. .." y "Consérvese en refrigeración". **Pieza promedio de 1kg**																											
480 107 0302	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC filete de 90 g ± 30 g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por kilogramo en paquetes individuales, en charolas de unicel colocadas sobre papel secante con envoltura de polietileno, etiquetada con los datos siguientes: Número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de. .." y "Consérvese en refrigeración" **filete aplanado de 90 g ± 30 g..**	kilo	3,812	8,470	0	0	63	140	224	497	0	0	384	960	96	240	68	168	384	960	96	240	20	48	24	60	20	48
480 107 0303	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por kilogramo en paquetes individuales, en charolas de unicel colocadas sobre papel secante con envoltura de polietileno, etiquetada con los datos siguientes: Número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de. .." y "Consérvese en refrigeración". **Pieza promedio de 1kg**	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	120	48	120	48	120	116	288	24	60	0	0	0	0	0	0
480 107 0401	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA) de 200 g ± 30 g. Fresco a granel en	A grane SIN PIEL (PELLEJO)I por peso en kilogramos, en bolsas plásticas o envasadas en charolas de unicel en la cual son colocadas las	kilo	4,136	9,191	920	2,045	835	1,855	1,011	2,247	22	49	960	2,400	960	2,400	720	1,800	1,200	3,000	2	5	2	5	2	5	2	5

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	piezas	piezas sobre un papel secante, envueltas con película plástica o cualquier otro tipo de envase sanitario autorizado. Cuando está empaquetado requiere etiqueta con los datos siguientes: número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de ..." y "Consérvese en refrigeración". **Piezas de 200 g ± 30 g**																											

PARTIDA 3: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 103 0200	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA A granel en kg. Rebanada de 30 g c/u.	En rebanadas de 25 g o 30 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacado al alto vacío en película de polietileno etiquetado con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, marca, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante o del importador, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.	kilo	47	105	47	105	47	105	22	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 103 0300	JAMON DE PAVO A granel. Rebanada de 30 g c/u. En paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg	A granel por peso en kilogramos, en **rebanadas de 30 g c/u** aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el	kilo	696	1,547	47	105	33	74	142	315	0	0	96	240	96	240	58	144	120	300	29	72	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Aún racionado, debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, marca, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", "grado de calidad extrafino" o "grado de calidad fino", número de lote y fecha de caducidad. En pieza de 1 kg a 6 kg empacada al alto vacío en película de polietileno, etiquetada.																											
480 103 0600	SALCHICHA DE CERDO VIENA paquete de 500g a 3800g con peso promedio por pieza de 40g.	Por peso en kilogramos, dentro de un paquete colectivo de polietileno al alto vacío, de 500 a 3800 g, con **peso promedio individual de 40 g,** con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, especie animal con que fue elaborada, marca, ingredientes, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas; nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.	kilo	239	532	41	91	63	140	16	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 103	SALCHICHA DE PAVO VIENA	Por peso en kilogramos, dentro de un paquete	kilo	148	329	16	35	25	56	22	49	0	0	96	240	96	240	96	240	63	156	29	72	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
0700	paquete de 500g a 3800g con peso promedio por pieza de 40g.	colectivo de polietileno al alto vacío, de 500 a 3800 g, con **peso promedio individual de 40 g,** con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, especie animal con que fue elaborada, marca, ingredientes, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas; nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.																											
480 701 0300	TOCINO paquete de 500g a 1000g.	Paquete de 500 g a 1000 g, empacado en rebanadas al alto vacío y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Especie animal de procedencia, % de contenido de grasa, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. La leyenda "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad.	kilo	41	91	13	28	9	21	6	14	0	0	5	12	10	24	24	60	24	60	0	0	5	12	5	12	5	12
480 701 0100	CREMA ENTERA DE LECHE Bote de 180g. a 1000gr.	Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 180 g a 1000 g, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.	kilo	224	497	63	140	41	91	43	96	63	140	5	12	5	12	26	65	39	96	0	0	0	0	0	0	0	0
480 202	YOGURT LECHE PARC.	De 1 litro en envase de plástico grado	litro	28	63	19	42	16	35	25	56	0	0	29	72	29	72	24	60	48	120	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
0300	DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche parcialmente descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda "Consérvese en refrigeración", lote de fabricación, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.																											
480 202 0301	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	De 1 litro en envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche semidescremada o descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda " Consérvese en refrigeración, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.	litro	302	672	6	14	0	0	13	28	19	42	10	24	10	24	10	24	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0
480 202	QUESO AMERICANO	En rebanadas de 25 g o 30 g c/u	kilo	38	84	6	14	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
0202	(TIPO) rebanada de 18g a 20 g. Empacados en caja de 180 g a 2000 g.	aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacado al alto vacío en película de polietileno etiquetado con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, marca, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante o del importador, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.																											
480 202 0205	QUESO COTIJA paquete de 500g a 4000g	A granel por peso en kilogramos, en **rebanadas de 30 g c/u** aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Aún racionado, debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, marca, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", "grado de calidad extrafino" o "grado de calidad fino", número de lote y fecha de caducidad. En pieza de 1 kg a 6 kg empacada al alto vacío en película de polietileno, etiquetada.	kilo	9	21	0	0	13	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 202 0208	QUESO MANCHEGO (TIPO) DE 250 GRS,500 A 1,000G	Por peso en kilogramos, dentro de un paquete colectivo de polietileno al alto vacío, de 500 a 3800 g, con **peso promedio individual de 40 g,** con materiales inocuos y resistentes, que no	kilo	98	217	28	63	22	49	19	42	25	56	20	48	48	120	87	216	87	216	29	72	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, especie animal con que fue elaborada, marca, ingredientes, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas; nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.																												
480 202 0102	QUESO OAXACA (TIPO) DE 500 G A 1,000KG	Por peso en kilogramos, dentro de un paquete colectivo de polietileno al alto vacío, de 500 a 3800 g, con **peso promedio individual de 40 g,** con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, especie animal con que fue elaborada, marca, ingredientes, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas; nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.	kilo	0	0	0	0	3	7	4	8	44	98	29	72	24	60	28	70	58	144	5	12	5	12	5	12	5	12
480 202 0101	QUESO PANELA ® envasado de	Paquete de 500 g a 1000 g, empacado en rebanadas al alto vacío y	kilo	977	2,170	299	665	189	420	183	406	63	140	15	36	24	60	29	72	72	180	5	12	5	12	5	12	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	450 g a 3000 g.	etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Especie animal de procedencia, % de contenido de grasa, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. La leyenda "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad.																											
480 202 0100	QUESO FRESCO paquete de 500g a 4000g	De 450 g a 3000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 202 0206	QUESO CHIHUAHUA paquete de 500g a 4000g	De 1 litro en envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche parcialmente descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda "Consérvese en refrigeración", lote de fabricación, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 202 0207	QUESO COTTAGE (TIPO) paquete de 300 g a 1000 g.	De 1 litro en envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado:	kilo	19	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		Tipo de leche semidescremada o descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda " Consérvese en refrigeración, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.																											

PARTIDA 4: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: HUEVO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 109 0100	HUEVO ENTERO FRESCO a granel en kg. Pza de 55g.	A granel por peso en kilogramos, con un peso promedio **por pieza de 55 g**, en cartones con separaciones individuales que los protejan, acomodadas dentro de una caja de cartón colectivo. Que estén exentos de cáscaras agrietadas, yemas fertilizadas, manchas de sangre, celdas de aire agrandadas, claras fluidas y yemas que tienden a alejarse del centro. En huevos sin cascarón, deben tener la yema abultada y la clara densa y firme.	kilo	1,912	4,249	337	749	268	595	343	763	189	420	240	600	240	600	240	600	336	840	144	360	24	60	24	60	24	60

PARTIDA 5: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO E: FRUTAS Y VERDURAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 302 0802	CAMOTE BLANCO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano (libre de plagas), entero, fresco, limpio, de consistencia firme y libre de humedad externa	kilo	0	0	0	0	9	21	0	0	6	14	4	10	10	24	15	36	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		anormal, heridas o magulladuras. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 301 0502	CIRUELA ROJA A granel en kg.	A granel peso en kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio, con consistencia firme y ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Comprobar peso neto de entrega. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	129	287	98	217	205	455	95	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 0600	DURAZNO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.. Deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; forma, sabor y olor característicos de la variedad; consistencia firme. Exentos de humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición. No deben tener defectos como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otros que afecten o no la pulpa.	kilo	126	280	44	98	28	63	44	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 1000	GUAYABA A granel por peso en kg	A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de grietas o de magulladuras acentuadas abundantes raspaduras o costras extensas, de heridas no cicatrizadas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos. Se debe verificar que el estado de conservación sea satisfactorio y el grado de madurez necesario para su consumo	kilo	476	1,057	158	350	268	595	129	287	13	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 1100	JICAMA A granel por	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico	kilo	381	847	142	315	173	385	164	364	9	21	10	24	20	48	20	48	48	120	10	24	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	peso en kg.	reutilizable. Cada raíz debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, arrugas, magulladuras o costras extensas, de heridas o de plagas																											
480 301 1300	LIMÓN AGRIO A granel por peso en kilogramo.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable	kilo	0	0	94	210	126	280	129	287	38	84	288	720	240	600	173	432	528	1,320	34	84	10	24	10	24	10	24
480 301 1302	LIMON SIN SEMILLA (PERSA).	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable	kilo	668	1,484	110	245	0	0	28	63	0	0	240	600	288	720	173	432	360	900	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 1600	MANDARINA A granel por peso en kilogramo	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	353	784	158	350	173	385	69	154	9	21	48	120	72	180	178	444	288	720	20	48	10	24	10	24	10	24
480 301 1702	MANGO MANILA A granel por peso en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas. así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Se recomienda que la fruta dentro del empaque lleve amortiguadores como viruta, papel sin impresión, separadores u otro material que no se adhiera a la fruta.	kilo	343	763	44	98	0	0	98	217	221	490	192	480	160	400	360	900	231	576	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 1701	MANGO ATAULFO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar	kilo	0	0	0	0	183	406	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.																											
480 301 1803	MANZANA STARKING ® A granel por peso en kg. .	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad	kilo	1,607	3,570	195	434	126	280	239	532	47	105	730	1,824	624	1,560	576	1,440	192	480	24	60	5	12	5	12	5	12
480 301 1802	MANZANA RED DELICIOUS A granel por peso en kg. .	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	730	1,824	624	1,560	576	1,440	192	480	24	60	5	12	5	12	5	12
480 301 1901	MELÓN CHINO A granel por peso en Kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	3,245	7,210	473	1,050	866	1,925	725	1,610	945	2,100	240	600	192	480	346	864	692	1,728	34	84	10	24	10	24	10	24
480 301 1902	MELON VALENCIANO A granel por peso en Kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la	kilo	261	581	0	0	0	0	19	42	0	0	240	600	192	480	346	864	692	1,728	34	84	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 301 2001	NARANJA AGRIA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	258	573	120	266	47	105	66	147	0	0	192	480	192	480	173	432	48	120	20	48	10	24	10	24	10	24
480 301 2002	NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	3,490	7,756	353	784	709	1,575	0	0	63	140	48	120	72	180	77	192	144	360	24	60	24	60	24	60	24	60
480 301 2102	PAPAYA ROJA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Con forma, sabor y olor	kilo	3,493	7,763	578	1,284	803	1,785	554	1,232	567	1,260	39	96	48	120	173	432	58	144	39	96	20	48	20	48	20	48

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 301 2202	PERA MANTEQUILLA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	1,103	2,450	183	406	110	245	195	434	19	42	20	48	144	360	576	1,440	192	480	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 2301	PERÓN GOLDEN A granel peso por kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	0	0	22	49	0	0	38	84	0	0	20	48	144	360	576	1,440	192	480	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 2400	PIÑA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la	kilo	970	2,156	627	1,393	882	1,960	630	1,400	189	420	24	60	48	120	58	144	231	576	20	48	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 301 2502	PLÁTANO MACHO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	164	364	19	42	32	70	13	28	0	0	15	36	24	60	39	96	39	96	20	48	10	24	10	24	10	24
480 301 2505	PLÁTANO TABASCO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	6,656	14,791	236	525	214	476	236	525	110	245	1,680	4,200	480	1,200	442	1,104	231	576	48	120	15	36	15	36	15	36
480 301 2600	SANDIA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	5,692	12,649	788	1,750	803	1,785	693	1,540	945	2,100	192	480	192	480	461	1,152	288	720	96	240	24	60	24	60	24	60

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 806 0300	TAMARINDO a granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el fruto esté íntegro en un80%, (con la membrana externa completa, no requebrajada.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 2801	TORONJA ROJA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	268	595	252	560	347	770	205	455	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	48	10	24	10	24	10	24
480 301 2900	TUNA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	158	350	0	0	88	196	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 3003	UVA SIN SEMILLA En racimos a granel en kg.	En racimos a granel, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno perforadas o cajas de madera o de cartón. Puede ser con semilla o sin semilla. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	161	357	66	147	79	175	135	301	0	0	39	96	29	72	20	48	58	144	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		sin moho. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Los racimos no deben estar demasiado raleados ni compactos. Los escobajos (ramos deben ser fuertes, no secos, no quebradizos. El color debe ser de acuerdo a su variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																												
480 302 0100	ACELGA A granel o manojos por peso en kg	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o en cajas de madera o plástico de tamaño adecuado. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores. Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos Mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% de la superficie total o hay evidencias de marchitez, plagas o enfermedades. Defectos Críticos: Los anteriores si cubren más del 25% de la superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto.	kilo	0	0	0	1	35	77	0	0	32	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 0202	AGUACATE HASS A granel en kg.	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.). Los frutos deben estar sanos, limpios, enteros, libres de descomposición, plagas o magulladuras, frescos, bien desarrollados, de consistencia firme y textura característica de la variedad; de forma, sabor, color y olor característicos sin	kilo	44	98	22	49	57	126	19	42	63	140	29	72	29	72	20	48	20	48	10	24	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		humedad exterior anormal. Como defectos menores a las raspaduras, rozaduras y manchas, como defectos mayores a las magulladuras y a enfermedades, como defectos críticos a las plagas y heridas no cicatrizadas. Vigilar el grado de madurez del producto que es: Para la variedad Hass, cuando la cáscara de la fruta adquiere un color verde mate. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 802 0100	AJO EN BULBO A granel en kg.	A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Los ajos deben ser frescos, enteros, de dientes llenos y libres de humedad exterior excesiva y magulladuras. Los defectos menores tolerados son ligeras raspaduras o manchas superficiales que no cubran más del 5% de la superficie del bulbo; libre de plagas y moho.	kilo	126	280	38	84	38	84	13	28	3	7	24	60	24	60	24	60	48	120	10	24	5	12	5	12	5	12
480 302 2002	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. zNota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	80	32	80	63	156	100	250	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 0300	APIO A granel o manojos en kg.	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.	kilo	126	280	28	63	32	70	19	42	12	28	5	12	5	12	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 0400	BETABEL A granel en kg.	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. Debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco, limpio y de consistencia firme y libre de humedad exterior	kilo	0	0	6	14	13	28	0	0	3	7	5	12	5	12	5	12	48	120	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		anormal, heridas y magulladuras, exento de plagas, manchas y daños por insectos. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garantice el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 302 0500	BRÓCOLI A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto	kilo	536	1,190	47	105	110	245	95	210	35	77	10	24	10	24	20	48	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 0601	CALABACITA CRIOLLA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	0	0	95	210	38	84	28	63	0	0	168	420	192	480	461	1,152	288	720	39	96	10	24	10	24	10	24
480 302 0602	CALABACITA ITALIANA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de	kilo	1,575	3,500	224	497	183	406	236	525	158	350	29	72	29	72	28	70	72	180	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 302 0901	CEBOLLA BLANCA A granel en kg.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	1,575	3,500	460	1,022	277	616	340	756	126	280	461	1,152	432	1,080	221	552	399	996	34	84	10	24	10	24	10	24
480 302 0903	CEBOLLA MORADA A granel en kg.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	28	63	1	3	9	21	0	0	0	0	231	576	192	480	29	72	168	420	29	72	10	24	10	24	10	24
480 302 1001	CHAMPIÑÓN FRESCO A granel en kg.	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. El producto fresco debe ser sano y limpio, libre de humedad exterior anormal, plagas y magulladuras	kilo	252	560	25	56	79	175	0	0	32	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		extensas. Las piezas deben venir enteras, de consistencia firme, de un color claro que refleje su frescura, evitando recibir los de color obscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.																											
480 302 1102	CHAYOTE SIN ESPINAS A granel en kg.	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.. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, forma, sabor y olor característicos; color verde amarillento característico, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	3,150	7,000	236	525	221	490	290	644	189	420	192	480	240	600	461	1,152	725	1,812	39	96	10	24	10	24	10	24
480 302 1201	CHÍCHARO LIMPIO A granel en kg.	Como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack. Verificar limpieza de los empaques, el buen estado del producto, que esté exento de plagas, manchas y daños por insectos. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1403	CHILE DULCE A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	6	14	19	42	13	28	0	0	0	0	10	24	10	24	24	60	20	48	5	12	5	12	5	12	5	12
480	CHILE	A granel, por peso en kilogramos.	kilo	19	42	19	42	6	14	6	14	0	0	20	48	20	48	10	24	20	48	5	12	5	12	5	12	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
302 1406	HABANERO A granel en kg.	Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 302 1407	CHILE JALAPEÑO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1408	CHILE LARGO O GÜERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	9	21	126	280	3	7	0	0	0	0	10	24	15	36	24	60	20	48	3	6	3	6	3	6	3	6
480 302 1409	CHILE POBLANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado	kilo	95	210	41	91	35	77	13	28	0	0	15	36	15	36	24	60	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 302 1410	CHILE SERRANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	79	175	13	28	19	42	6	14	0	0	5	12	5	12	10	24	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0
480 805 0100	CILANTRO A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierba que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción	kilo	95	210	32	70	25	56	13	28	6	14	20	48	20	48	24	60	20	48	15	36	5	12	5	12	5	12
480 302 1701	COL BLANCA A granel por peso por kilogramo	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y	kilo	95	210	16	35	31	70	6	14	0	0	20	48	15	36	10	24	24	60	20	48	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		la conservación del producto																											
480 302 1702	COL MORADA A granel, por peso en kilogramos.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	9	21	3	7	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1801	COLIFLOR FRESCA A granel peso por kilogramo	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. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.	kilo	95	210	0	0	28	63	0	0	25	56	10	24	10	24	20	48	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1900	EJOTE A granel peso por kilogramo	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. Bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o daños producidos por plagas, sin raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol grietas, Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura	kilo	158	350	0	0	79	175	9	21	22	49	5	12	20	48	5	12	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 2001	ELOTE FRESCO ENTERO A granel, peso por kilogramo	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, bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de	kilo	315	700	0	0	120	266	0	0	189	420	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		plagas																											
480 805 0200	EPAZOTE A granel en gramos.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.	kilo	32	70	6	14	9	21	2	4	1	1	3	6	3	6	1	3	5	12	1	3	1	3	1	3	1	3
480 302 2101	ESPINACA FRESCA A granel o en manojos, por peso en kilogramos	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.). hojas bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, enteras, tener forma, característica, estar libres de descomposición o pudrición y de otros defectos, ausentes de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, manchas amarillas, perforación , materia extraña, tallos rotos. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	252	560	22	49	95	210	1	2	19	42	3	6	5	12	15	36	5	12	5	12	5	12	5	12	5	12
480 303 0102	GERMINADO DE SOYA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. No debe presentar yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones, quemaduras de sol, evidencia de plagas, enfermedades, marchitez, daños producidos por plagas.	kilo	16	35	0	0	0	0	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 805 0300	HIERBAS DE OLOR (lau.mej.tom.) A granel o manojo en bolsa perforada.	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del laurel.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	5	12	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 805 0500	HOJA DE PLÁTANO A granel por peso en gramos	Frescas, a granel, por peso en gramos, en mazos que contienen varias hojas dobladas. Verificar que las hojas estén frescas, enteras, sin manchas o daños por insectos.	kilo	32	70	0	0	9	21	6	14	0	0	3	6	5	12	2	4	20	48	3	6	3	6	3	6	3	6
480 302 2401	JITOMATE DE BOLA A granel, por peso en kilogramos.	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. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	0	0	246	546	189	420	142	315	63	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 2402	JITOMATE GUAJE O GUAJITO A granel, por peso en kilogramos.	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. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	4,410	9,800	788	1,750	630	1,400	788	1,750	614	1,365	912	2,280	720	1,800	500	1,248	917	2,292	87	216	10	24	10	24	10	24
480 805 0301	LAUREL A granel o manojo por peso en gramos	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de	kilo	4	9	0	0	2	4	0	0	1	1	1	3	1	3	2	4	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico.																											
480 302 2501	LECHUGA OREJONA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	0	0	9	21	79	175	13	28	0	0	192	480	192	480	231	576	154	384	39	96	10	24	10	24	10	24
480 302 2502	LECHUGA ROMANA A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	1,260	2,800	236	525	378	840	236	525	0	0	192	480	192	480	231	576	154	384	39	96	10	24	10	24	10	24
480 302 2800	NOPAL A granel, por peso en kilogramos	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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano,	kilo	28	63	1	2	57	126	0	0	16	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		fresco, limpio y sin espinas, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.																											
480 302 2902	PAPA BLANCA A granel, por peso en kilogramos	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. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	2,300	5,110	315	700	284	630	356	791	457	1,015	312	780	288	720	336	840	360	900	39	96	10	24	10	24	10	24
480 302 2903	PAPA CAMBRAY A granel, por peso en kilogramos.	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. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el	kilo	0	0	9	21	9	21	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 805 0600	PEREJIL A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.	kilo	3	6	6	14	9	21	0	0	1	2	2	5	2	5	2	5	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 3000	PEPINO A granel, por peso en kilogramos.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	788	1,750	142	315	252	560	145	322	38	84	39	96	39	96	10	24	40	100	29	72	20	48	20	48	20	48
480 302 3101	PIMIENTO MORRÓN FRESCO A granel 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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	347	770	120	266	63	140	113	252	47	105	120	300	125	312	80	200	135	336	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 3200	PORO 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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras	kilo	110	245	9	21	35	77	13	28	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 302 3401	RABANO CHICO A granel en kgs.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	38	84	13	28	16	35	6	14	0	0	24	60	16	40	15	36	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0
480 806 0501	TE DE MANZANILLA NATURAL A granel, por peso en gramos	granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del producto a granel el buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	35	77	0	0	3	7	0	0	0	0	8	18	5	12	3	8	5	12	0	0	0	0	0	0	5	12
480 806 0700	TE DE YERBABUENA NATURAL	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. producto a granel en buen	kilo	9	21	0	1	3	7	0	0	0	0	3	6	3	6	3	6	5	12	0	0	0	0	0	0	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	A granel, por peso en gramos	estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad nisus especificaciones sensoriales.																												
480 302 3600	TOMATE VERDE A granel, por peso en kilogramos	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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	1,055	2,345	126	280	189	420	129	287	47	105	39	96	20	48	48	120	58	144	0	0	10	24	10	24	10	24
480 805 0303	TOMILLO A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Envasada en frasco de vidrio o plástico, con capacidad de 50 g a 100 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del tomillo. Producto envasado: Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.																											
480 302 3900	ZANAHORIA A granel, por peso en kilogramos	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.. Producto bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, grietas presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	3,465	7,700	394	875	551	1,225	397	882	252	560	384	960	384	960	432	1,080	432	1,080	87	216	24	60	24	60	24	60

PARTIDA 6: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO F: PESCADO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 106 0701	MERO EN FILETE (FRESCO) de 120g + - 30g a granel en kg. En charolas de unicel cubiertas de polietileno.	A granel en peso por kilogramos, con raciones individuales conforme al peso solicitado, separados entre sí por papel glasine, en charolas de unicel cubiertas con polietileno, con un peso menor a 5 kg, a una temperatura de 0°C, que garantice su conservación. Filete o trozo fresco.- Se obtiene en las rebanadas paralelas a la columna vertebral, de forma y dimensiones irregulares. De color blanco característico a la especie. Textura firme pero suave. El pescado que se va a utilizar para estos cortes debe ser	kilo	1,008	2,240	110	245	126	280	133	295	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		seleccionado previamente. Los filetes deben estar libres de piel, escamas y restos de vísceras, examinarlos a trasluz para detectar parásitos y alteraciones en la textura que indiquen descomposición, caracterizada por una estructura demasiado blanda, pastosa o desprendimiento al tacto de una sustancia viscosa. **Piezas de 120 g + - 30g. fresco o congelado de 220 g + - 30g.**																											
480 104 0201	CALAMAR (FRESCO) CONSERVADO EN HIELO a granel en kg. En bandeja de plástico reutilizable limpia.	Fresco a granel en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. Congelado a una temperatura de – 18 °C en su centro térmico, cada paquete con un peso no mayor a 1 kg, y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, 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.	kilo	268	595	25	56	63	140	25	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PARTIDA 7: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO G: PAN FRESCO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 406 1200	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g a 45 g. (para pacientes).	Por **pieza de 30 g a 45 g** en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo	1,925	4,277	79	175	120	266	88	196	0	0	48	120	48	120	48	120	87	216	15	36	15	36	15	36	15	36
480 406 1600	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g a 45 g por porción	Pieza de **30 g a 45 g** por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.	kilo	161	357	79	175	65	145	25	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2200	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 a 45 g	Por pieza de **30 a 45g** en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	24	10	24	10	24	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 a 45 g	Por pieza de **30 a 45g** en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo	1,329	2,954	158	350	378	840	88	196	0	0	168	420	168	420	120	300	101	252	96	240	5	12	5	12	5	12
480 406 2300	PAN DE MUERTO pza de 30 a 45 g	Por pieza de **30 a 45g** en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	12	10	24	34	84	29	72	5	12	10	24	10	24	10	24
480	ROSCA DE	A granel por peso en	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	24	10	24	3	6	15	36	3	6	3	6	3	6	3	6

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
406 2500	REYES a granel en g.	gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.																											
480 406 2400	PASTEL a granel en g.	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	13	28	24	60	20	48	5	12	77	192	5	12	5	12	5	12	5	12

PARTIDA 8: GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO H: PRODUCTOS DE MAÍZ

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 405 0500	MASA MAIZ(NIXTAMALIZADA) bolsa de 1 kg.	En bolsas de polietileno de 1000 g. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento , sin olores ácidos. Debe mantenerse en un lugar fresco o en refrigeración. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques en que se entregue.	kilo	129	287	28	63	0	0	0	0	0	0	120	300	106	264	106	264	106	264	144	360	48	120	48	120	48	120
480 405 0600	TORTILLA DE MAIZ a granel o bolsa de 500 g a 1 kg.	A granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. Cuando se adquiere empacada debe presentar:	kilo	3,071	6,825	551	1,225	504	1,120	428	952	120	266	624	1,560	576	1,440	576	1,440	720	1,800	288	720	48	120	48	120	48	120

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.																											

PARTIDA 9: GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 106 0102	ATUN EN AGUA Latas de 140 a 1880 g peso neto	Latas de 140 a 1880 g peso neto y masa drenada de 100g a 1350 en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño o capa de barniz	kilo	221	490	32	70	28	63	38	84	69	154	4	10	4	10	4	10	4	10	0	0	0	0	0	0	0	0
480 401 0100	AMARANTO EN SEMILLA a granel bolsa de 100g a 500g	Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior anormal. Se debe comprobar el peso neto a la entrega del producto.	kilo	6	14	0	1	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 402 0100	ARROZ INTEGRAL bolsa de 500 g a 1000 g.	En bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. Debe estar libre de plagas, de olor a enranciamiento o a	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	35	77	360	900	360	900	360	900	360	900	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños y enmohecimiento visibles.																											
480 402 0200	ARROZ PULIDO En bolsas de polietileno o en cajas de cartón de 1000 g.	En bolsas de polietileno o en cajas de cartón de 1000 g. debe estar libre de plagas y de olor a enranciamiento o cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial, libre de cuerpos extraños, granos quebrados, dañados, estrellados, manchados, oscuros y yesosos.	kilo	1,103	2,450	189	420	205	455	195	434	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 402 0300	CEREAL ARROZ PREC TPO A ® lata o sobre de 300g.	En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno biorentado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. debe contener instrucciones sobre la preparación en forma escrita o gráfica, así como la forma de conservación y almacenamiento. Contenido nutrimental por 100 g o por porción. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, lote de fabricación, leyenda "Hecho en México", ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y su función. El envase debe garantizar su calidad.	kilo	9	21	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 403 0100	AVENA INTEGRAL	Envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón de 435 g.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	5	12	0	0	0	0	0	0
480	AVENA LAMINADA	En bolsa de polietileno o	kilo	25	56	0	1	3	7	0	0	6	14	8	20	16	40	24	60	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
403 0200	(HOJUELAS) Bolsa de 400 a 1000 g	bote de cartón de 400 g a 1000 g. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México". El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.																											
480 403 0400	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO TIPO A Lata o sobre de 300 g.	En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno biorentado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, lote de fabricación, leyenda "Hecho en México", ingredientes en orden descendente, información nutriológica y técnica de preparación. Instrucciones para se mezcla con líquidos. El producto debe ser envasado con un material resistente, cartón de cara blanca o dentro de una bolsa de plástico o de papel celofán o aluminio que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación y no altere su calidad.	kilo	13	28	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 404 0100	CEBADA PERLA bolsa de 500 g a 1000 g.	En bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. Debe estar libre de plagas, de olor a enranciamiento o a cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial. Al hacer la selección del	kilo	41	91	3	7	2	4	0	0	0	0	1	3	3	6	4	10	4	10	1	3	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños y enmohecimiento visibles.																											
480 406 1100	HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 800g a 1000 g.	En bolsa de papel o polietileno de 800g a 1000 g.. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México". El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.	kilo	205	455	32	70	47	105	10	22	6	14	32	80	32	80	32	80	32	80	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 0100	TRIGO A granel por peso en gramos.	A granel por peso en gramos. Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros, empaques limpios, el producto libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.	kilo	19	42	6	14	22	49	5	12	0	0	8	18	24	60	48	120	24	60	5	12	5	12	5	12	5	12
480 601 0200	AZUCAR REFINADO Bolsas de polietileno o papel kraf reforzado de 1000 a 2000 g.	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o papel kraf reforzado de 1000 a 2000 g. De acuerdo a la NOM, se establece que debe ser un producto sólido, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se obtiene	kilo	1,197	2,660	142	315	151	336	133	295	0	0	320	800	240	600	240	600	360	900	120	300	112	280	80	200	100	250

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. No debe contener fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto conforme a la clasificación, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de fabricación y zafra correspondiente.																											
480 604 0100	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR de 360 g a 540 g, empacadas en envases de cartón.	En tablillas o barras envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos, de 360 g a 540 g, empacadas en envases de cartón. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	6	14	3	7	1	2	0	0	0	0	112	280	100	250	44	110	112	280	0	0	0	0	0	0	0	0
480 606 0100	CAJETA Frasco de vidrio o PET de 354 ml a 660 ml	En frasco de vidrio o PET de 354 ml a 660 ml, etiquetada conforme a los criterios de calidad. exenta de sabor a quemado y de cristalización de azúcar, sin adición de conservadores y colorantes, ni sabores artificiales. El envasado será en frasco de vidrio al alto vacío, cerrado herméticamente. Deberá	kilo	22	49	3	7	2	4	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		llevar una etiqueta de papel o de otro material que puede ser adherido a los envases o bien impresión permanente sobre los mismos. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 608 0100	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR Lata de 800 g a 835 g	Lata de 800 a 830 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	25	56	0	0	11	24	6	14	0	0	24	60	20	50	20	50	32	80	0	0	0	0	0	0	0	0
480 608 0300	MANGO EN ALMIBAR Lata de 800 a 830 g	Lata de 800 a 830 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración	kilo	25	56	9	21	17	37	8	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.																											
480 608 0500	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR Lata de 800 g a 835 g	Lata de 800 g a 835 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.	kilo	25	56	6	14	4	8	0	0	0	0	20	50	20	50	20	50	20	50	0	0	0	0	0	0	0	0
480 608 0501	PIÑA EN TROZOS ALMIBAR Lata de 800 g a 835 g	Lata de 800 g a 835 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	72	29	72	10	24	48	120	24	58	10	24	10	24	10	24
480 609 0100	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA Bolsa de polipropileno de 140 a 1000 g.	Bolsa de polipropileno de 140 a 1000 g. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental.	kilo	662	1,470	6	14	37	82	16	35	0	0	200	500	200	500	176	440	260	650	0	0	0	0	0	0	0	0
480 609 0101	POLVO GELATINA AGUA BAJA EN CALORIAS Caja de cartón de 25 g .	Paquete o sobre de 20-25 g para preparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a130 ml. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal,	kilo	13	28	3	7	11	24	0	0	0	0	24	60	15	36	5	12	5	12	5	12	3	6	3	6	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, todos los productos endulzados con aspartamo deben llevar la siguiente leyenda:"Fenilcetonúricos: contiene fenilalanina".																											
480 609 0200	POLVO GELATINA LECHE Bolsa de 140 a 1000 g	Bolsa de polipropileno de 140 a 1000 g, Su empaque debe ser en bolsa bien cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas	kilo	9	21	3	7	11	24	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 610 0100	ATE DE FRUTAS(R) En lata de 700 g a 1 000 g o en empaque de celofán de 950 g	En lata de aluminio u hojalata con recubrimiento interior anticorrosivo de 700 g a 1 000 g o en empaque de celofán de 950 g. El producto debe ser envasado en latas con recubrimiento anticorrosivo que no presenten golpeaduras o abolladuras o en papel celofán bien sellado que evite la contaminación del alimento. Deberá llevar una etiqueta de papel o de otro material que puede ser adherido a los envases o bien con impresión permanente sobre los mismos. Un criterio de la calidad del producto es que debe cortarse fácilmente con una cuchara, el corte debe ser brillante y que prácticamente no se adhiera al instrumento con que se corta. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto, contenido neto, lista completa de ingredientes en orden de concentración	kilo	32	70	6	14	18	40	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		decreciente, lote, nombre y domicilio del fabricante.																											
480 610 0300	MERMELADA DE FRESA En frasco de vidrio de 460 g a 980 g	En frasco de vidrio de 460 g a 980 g. Etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, lista de ingredientes en orden descendiente, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento	kilo	19	42	1	2	1	2	2	4	0	0	20	50	20	50	20	50	20	50	0	0	0	0	0	0	0	0
480 611 0100	MIEL DE ABEJA Frasco de 300 a 1500 g	En frasco de vidrio, PVC O PET con dosificador de 300 g a 1500 g. Debe estar exenta de materiales extraños. Sin cristales visibles. No se permite el uso de aditivos alimentarios para su conservación, ni mezclarla con almidón, melazas, glucosa, dextrinas o azúcares	litro	6	14	2	4	4	8	1	2	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	3	6	0	0	0	0	0	0
480 611 0201	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE En frasco de vidrio o PVC de 500 ml	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos. Características sensoriales: color muy claro translúcido, olor y sabor característico.	litro	6	14	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 702 0105	ACEITE DE OLIVA Envase de 500 ml. a 3600 ml de vidrio o plástico	Envase de 500 ml. a 3600 ml de vidrio o plástico que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales, físicas y químicas del producto. Etiquetado: Nombre del producto, aditivos, porcentaje y su función si es que los contiene, marca, contenido neto y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de fabricación y La leyenda "Hecho en México".	kilo	38	84	3	7	16	35	13	28	9	21	3	6	3	6	3	6	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 702 0102	ACEITE DE CARTAMO Envase de 1L a 3.600 L de vidrio o plástico	Envase de 1L a 3.600 L de vidrio o plástico. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.	Litro	0	0	189	420	203	452	26	57	0	0	8	20	4	10	4	10	4	10	0	0	0	0	0	0	0	0
480 702 0106	ACEITE PURO DE CANOLA ® Envase de 900 ml a 3700 ml	Envase de 900 ml a 3700 ml de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación.	Litro	1,134	2,520	47	105	65	144	176	392	95	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 702 0300	MARGARINA SIN SAL Envase de plastico de 1 kg	Pieza de 10 g. Recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere la calidad ni sus especificaciones sensoriales. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: % de contenido de grasa, especie animal de procedencia, estabilizador empleado en su caso: marca, contenido neto, fecha de caducidad y domicilio del fabricante. Las leyendas "Pasteurizada". "Consérvese en refrigeración". "Sin sal". Lista completa de ingredientes incluyendo	kilo	142	315	22	49	33	73	10	22	0	0	29	72	24	60	20	48	39	96	5	12	5	12	5	12	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		colorantes y aditivos. Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede.																											
480 704 0100	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 175 a 500 g. Etiquetadas	kilo	13	28	2	4	3	6	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 802 0400	CANELA EN RAJA a granel de 100 g a 500 g	A granel por gramos, en bolsa de plástico o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 100 g a 500 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni resquebrajados) y de olor penetrante característico de la canela. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	32	70	6	14	9	20	1	2	1	2	5	12	5	12	5	12	5	12	1	3	0	0	0	0	5	12
480 802 0401	CANELA MOLIDA a granel de 100 g a 500 g	A granel por gramos, en bolsa de plástico o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 100 g a 500 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de	kilo	2	4	0	1	2	4	0	0	0	0	4	8	3	6	3	6	4	10	0	0	0	0	0	0	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.																											
480 802 0500	CLAVO ENTERO a granel de 100 g a 500 g	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasado en frasco de vidrio, plástico o en bolsa de poliestireno y capacidad de 100g a 500g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños, que se perciba el olor penetrante del clavo. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	1	3	2	3	1	3	1	2	1	2	1	2	1	2
480 802 0500	CLAVO MOLIDO (R) a granel de 100 g a 500 g	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasado en frasco de vidrio, plástico o en bolsa de poliestireno y capacidad de 100g a 500g, de marca registrada y autorizada. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	1	3	2	3	1	3	1	2	1	2	1	2	1	2

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.																											
480 802 0600	COMINO ENTERO a granel de 100 g a 500 g	Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g o envasado en frasco de vidrio con capacidad de 40g, plástico o en bolsa de poliestireno, de marca registrada y autorizada. Molido: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100g a 500g, en bolsa de poliestireno, en frasco de vidrio con capacidad de 20 g a 60 g o plástico con tapa interior perforada tipo salero, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños, (varas, ramas, basura, etc) y se perciba el olor penetrante del comino. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	2	4	2	4	2	4	1	2	1	2	1	2	1	2
480 802 0800	OREGANO EN HOJA ® a granel	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico con capacidad de 10 g a 55 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Se debe percibir el olor	kilo	13	28	0	0	8	17	0	1	1	2	3	6	3	6	3	6	3	6	1	2	3	6	3	6	3	6

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		penetrante del orégano. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubre los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad.																											
480 802 0902	PIMIENTA NEGRA ENTERA A granel en bolsa de plástico. De 100g a 500g.	Entera: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta.	kilo	9	21	0	1	2	5	4	8	0	0	3	6	3	6	1	3	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0
480 802 0901	PIMIENTA NEGRA MOLIDA A granel en bolsa de plastico de 100 g a 500 g.	Molida: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g, envasada, entera o molida, en frasco de vidrio o plástico de 2.2 capacidad, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	9	21	1	3	8	18	1	2	1	2	20	48	15	36	10	24	24	60	5	12	3	6	3	6	5	12
480 806 0101	CAFE PURO GRANO TOST. MOLIDO En bolsa de polipropileno de 500 a 1000 g,	En bolsa de polipropileno de 500 a 1000 g, de marca registrada y autorizada.Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de	kilo	189	420	41	91	36	80	0	0	0	0	10	24	5	12	5	12	5	12	5	12	5	12	5	12	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.																											
480 806 0102	CAFÉ SOLUBLE En frasco de vidrio de 100 g a 200 g	En frasco de vidrio de 100 g a 200 g, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	0	0	0	0	3	7	0	0	0	0	20	48	12	30	10	24	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0
480 807 0100	POLVO PARA HORNEAR bote o lata de 454g	En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	4	8	1	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 808 0100	SALSA INGLESA envase de virio o plástico de 145ml a 290 ml.	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 145 ml a 290 ml, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin cuerpos extraños y de sabor agradable y característico. Etiquetado:	litro	1	3	2	3	11	24	0	0	0	0	5	12	5	12	5	12	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.																											
480 808 0300	VINAGRE DE FRUTAS (R) envase de vidrio o plástico de 500ml a 1000ml.	En envase de vidrio o plástico de 500 ml a 1000 ml, con tapón no susceptible de corrosión. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin cuerpos suspendidos. Que tenga olor, sabor y color correspondiente a la materia prima utilizada. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	litro	38	84	3	6	8	18	10	22	0	0	36	90	34	84	24	60	20	48	3	6	3	6	3	6	5	12
480 809 0100	ACHIOTE EN PASTA caja o bolsa de 110 g.	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta con un peso de 110 g. Verificar la integridad del empaque y de la pasta. La consistencia de la pasta debe ser firme y que se disuelva con facilidad. Rechazar el producto reseco puro o con presencia de moho. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto,	kilo	0	0	28	63	12	27	6	14	0	0	39	96	20	48	20	48	10	24	5	12	5	12	5	12	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo.																											
480 809 0200	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO	Frasco y/o bolsa de plástico de 500 g a 2 kg.Verificar la integridad del sellado automático del envase, que garantice la calidad ofrecida por el fabricante. No debe tener fragmentos de insectos o cualquier otra sustancia extraña, ni contaminantes químicos que puedan representar un riesgo para la salud Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales y la leyenda "Consúmase antes de ".	kilo	57	126	22	49	13	28	19	42	0	0	40	100	40	100	64	160	80	200	0	0	0	0	0	0	0	0
480 809 0300	MOSTAZA PREPARADA ® frasco de 225 g a 450 g.	En frasco de vidrio o plástico de 225 a 450 g, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo.	kilo	10	21	6	14	5	10	3	7	0	0	5	12	5	12	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 703 0100	MAYONESA En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 390 a	En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 390 a 3800 g.Debe cumplir con las Normas	kilo	142	315	76	168	22	48	38	84	9	21	30	75	32	80	40	100	60	150	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	3800 g.	Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, marca, contenido neto, lista de ingredientes en orden decreciente y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco y seco para evitar su enranciamiento.																											
480 701 0101	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA	Lata de 225 g. Etiquetada conforme a los criterios de calidad.Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Clasificación sanitaria de la crema, % de contenido de grasa, Indicación de que el producto está pasteurizado, especie animal de procedencia, estabilizadorempleado en su caso, marca contenido neto, domicilio del fabricante y fecha de caducidad Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede. Se prohibe el uso de conservadores, colorantes y gomas. Almacenarse en refrigeración a 6°C.	kilo	35	77	0	0	1	2	1	3	0	0	32	80	32	80	32	80	32	80	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 0500	GALLETA DULCE SURTIDA En bolsa o caja de cartón de 500 g a 2000 g.	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón de 500 g a 2000 g. Etiquetado: denominación del producto, nombre comercial o marca	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	360	144	360	144	360	144	360	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales. Conceptos Tecnológicos																											
480 406 0600	GALLETA INTEGRAL bolsa dentro de caja de cartón de 500g a 1000g.	cartón con capacidad de 500 g a 1000 g. Etiquetado: denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental.	kilo	47	105	19	42	8	18	6	14	0	0	15	36	20	48	20	48	39	96	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 0700	GALLETA MARIA Caja de cartón de 850 g a 1000 g.	En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón con capacidad de 850 g a 1000 g.	kilo	599	1,330	124	276	47	105	189	420	0	0	40	100	24	60	24	60	48	120	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 0901	GALLETA SALADA ENV. INDIVIDUAL Envase personal en paquetes de 12 g a 13 g en cajas de 550 g a 2000 g.	Envase personal en paquetes de 12 g a 13 g en cajas de 550 g a 2000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o	kilo	120	266	40	88	33	74	9	21	0	0	5	12	5	12	5	12	5	12	3	6	3	6	3	6	3	6

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.																												
480 405 0200	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA bolsas de 1 kg.	En bolsas de papel laminado, con polietileno o de polietileno, de 1000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente y peso neto, así como la información nutrimental.	kilo	0	0	0	0	54	120	0	0	0	0	10	24	10	24	10	24	10	24	10	24	10	24	10	24	10	24
480 405 0300	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) Caja de cartón o sobre de 250 g, 750 g ó 1000 g	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno de 250 g, 750 g o 1000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, verificar que no existan cuerpos extraños ni	kilo	189	420	0	0	6	14	0	0	0	0	8	18	10	24	5	12	10	24	5	12	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental.																											
481 405 0301	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) Caja de cartón o sobre de .047 g, 250 g, 750 g ó 1000 g.	caja o sobre .047 g, 250g, 750g o 1000g. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental.	kilo	35	77	1	2	4	8	0	0	0	0	10	24	8	18	5	12	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0
480 405 0400	HOJUELAS DE MAIZ En caja de cartón de 300 g - 660 g	En caja de cartón de 300 g - 660 g con bolsa plástica de película coextruída en el interior.Debe estar ausente de olores o sabores desagradables, con una textura firme. Los paquetes estarán diseñados como barreras para la humedad.	kilo	28	63	2	4	1	3	0	0	0	0	16	40	16	40	22	53	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2600	PASTAS PARA SOPA CORTAS Y LARGAS:CODITO	Bolsa de celofán de 200 g (diversas formas).Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del	kilo	0	0	0	0	16	36	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		producto.																											
480 406 2601	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS Y LARGAS Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	28	63	20	50	20	50	20	50	20	50	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2600	LETRA Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2600	FIDEOS Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2600	PLUMA Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		las características del producto.																											
480 406 2600	ESPAGUETTI Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2600	TALLARIN Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	36	15	36	15	36	15	36	0	0	0	0	0	0	0	0
480 501 0301	ALUBIA A granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad de alubia que contiene.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	16	35	10	24	5	12	15	36	10	24	2	4	0	0	0	0	0	0
480 501 0200	FRIJOL BAYO a granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene.	kilo	95	210	9	21	28	62	16	35	35	77	10	24	10	24	10	24	48	120	2	3	2	3	2	3	20	48
480	FRIJOL NEGRO	A granel o empacado en	Kilo	410	910	95	210	37	82	66	147	6	14	16	40	20	50	32	80	48	120	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
501 0600	Bolsa de polietileno de 1000 g.	bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene.																											
480 501 0101	FRIJOL CANARIO Bolsa de polietileno de 1000 g.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene.	Kilo	47	105	0	0	2	5	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 502 0100	GARBANZO Bolsa de 500g a 1000g.	Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio en su superficie, libres de moho y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar el nombre del producto que contiene y la marca.	kilo	13	28	0	0	3	7	3	7	6	14	10	24	5	12	6	15	5	12	2	3	2	3	2	3	5	12
480 503 0100	HABA SECA Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g	Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio en su superficie, libres de moho y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar el nombre del producto que contiene y la marca.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 504 0100	LENTEJA Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g	Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio en su superficie, libres de moho y olores objetables. Cuando sean envasadas el	kilo	88	196	0	0	10	22	3	7	16	35	12	30	20	50	48	120	60	150	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		empaque debe indicar el nombre del producto que contiene y la marca.																											
480 505 0400	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA En bolsa de 250 a 500g.	En bolsa de polietileno o poliestireno de 250 a 500 g. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lista de ingredientes por concentración en orden descendiente, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", técnica de preparación e información nutrimental.	kilo	22	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	3	6	3	6	3	6
480 301 0503	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico, polipropileno o poliestireno. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, suave, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, sin que la deshidratación la haga dura, opaca o reseca en forma excesiva, exenta de plagas e insectos. Se debe comprobar su estado de conservación y grado de madurez necesario para su consumo, verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	0	0	0	0	2	5	0	0	0	0	5	12	5	12	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 301 3004	UVA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico, polipropileno o poliestireno. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, libre de polvo y plagas, sin apariencia blanquecina o con	kilo	16	35	2	4	3	8	0	0	3	7	5	12	3	6	5	12	10	24	3	6	5	12	5	12	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		indicios de moho. Tener forma, sabor y olor característico. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.																											
480 302 1501	CHILE SECO ANCHO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.	kilo	4	9	0	0	3	7	0	0	0	0	1	3	3	6	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	5	12
480 302 1502	CHILE SECO DE ARBOL A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	6	14	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1505	CHILE SECO GUAJILLO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien	kilo	9	21	2	5	5	11	0	0	0	0	1	3	3	6	3	6	10	24	0	0	0	0	0	0	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas																											
480 302 1507	CHILE SECO MULATO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	12	5	12	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1508	CHILE SECO PASILLA A granel, en cajas de plástico o madera peso por kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	9	21	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1601	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA En lata de 215 g a 2800 g.	En lata con capacidad de 215 g a 2800 g. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.	kilo	6	14	9	21	2	4	0	0	0	0	64	160	48	120	48	120	80	200	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		Clave de la fecha de fabricación y número de lote																											
480 302 1603	CHILES JALAPEÑOS RAJAS lata de 800g.a 2.800g	Chiles enteros (jalapeños), lata de 150 g a 800 g. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote.	kilo	0	0	44	98	12	26	16	37	0	0	12	30	12	30	10	25	12	30	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 1003	CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO Lata de 380 g a 3 Kg.	Envasado: rebanado en lata de 380 g a 3 Kg. En los productos enlatados además se debe verificar en el etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, clave de la fecha de fabricación y número de lote.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	6	14	24	58	15	36	24	58	15	36	0	0	0	0	0	0	5	12
480 302 1203	CHICHARO PROCESADO ENVASADO En latas de 150 g a 3000 g.	En latas de 150 g a 3000 g. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote.	kilo	6	14	13	28	9	21	9	21	19	42	15	36	20	50	36	90	36	90	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 2403	JITOMATE PROC. PURE En lata o en tetrabrik de 200 g a 4000 g.	En lata o en tetrabrik de 200 g a 4000 g. Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir,	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	6	14	12	30	12	30	12	30	20	50	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		el material envasado "puré de tomate" o "pulpa de tomate" según se trate; el tipo de aromatizado, aderezado o condimentado, número de lote y fecha de fabricación y datos del fabricante																											
480 302 2601	MOLE NEGRO EN PASTA Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g	Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g de marca registrada. libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad	kilo	0	0	0	1	4	9	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 302 2602	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA	Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g de marca registrada. libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e	kilo	63	140	13	28	14	30	6	14	0	0	20	50	16	40	16	40	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad																											
480 406 1300	PAN BLANCO DE CAJA ® bolsa de 650 g y de 350g.	Bolsa de polietileno de 650 g (24 rebanadas y 2 tapas) y de 350 g (12 rebanadas y 2 tapas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos (vetas o manchas de color).	kilo	473	1,050	104	231	7	15	428	952	0	0	720	1,800	576	1,440	75	186	596	1,488	192	480	29	72	29	72	29	72
480 406 1400	PAN BOLLO Bolsa de 8 piezas	Bolsa de polietileno impermeable de 425 a 450g (8 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	378	840	12	28	15	34	22	49	0	0	48	120	48	120	106	264	39	96	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 1500	PAN INTEGRAL DE CAJA ® bolsa de 675g a 750g.	En bolsa de polietileno 675 g a 750 g (22 rebanadas y 2 tapas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	337	749	142	315	45	100	274	609	63	140	63	156	48	120	581	1,452	48	120	0	0	0	0	0	0	0	0
480	PAN MEDIAS NOCHES	Bolsa de polietileno de	kilo	63	140	0	0	12	26	3	7	0	0	53	132	48	120	92	228	120	300	20	48	10	24	10	24	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
406 1700	bolsa de 8 pzas.	275 g a 290 g (8 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.																											
480 406 1800	PAN MOLIDO Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 210 a 1000 g.	Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 210 a 1000 g. Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente	kilo	110	245	32	70	42	94	29	63	3	8	5	12	5	12	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2000	PAN TOSTADO DE CAJA ® bolsa de 200 g a 210 g.	Bolsa de polipropileno de 200 g a 210 g (14 rebanadas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	16	35	0	1	2	4	0	0	0	0	10	24	10	24	10	24	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2900	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL Bolsa de 260 g. (10 pzas.)	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	3	7	96	240	96	240	96	240	96	240	0	0	5	12	5	12	5	12
480 406 2800	TORTILLA HARINA DE TRIGO ® bolsa de 260 g (10 pzas) a 520 g (20	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas) a 520 g (20 piezas) . Etiquetado:	kilo	315	700	151	336	74	164	95	210	0	0	77	192	77	192	80	200	101	252	34	84	20	48	20	48	20	48

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	pzas).	Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.																											
480 405 0101	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO Bolsas de 1 kg a 2 kg.	Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas, con capacidad de 1000 g a 2000 g. Verificar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar la integridad y la limpieza de los empaques, la bolsa de polietileno bien cerrada.	kilo	47	105	13	28	54	120	0	0	0	0	29	72	29	72	29	72	29	72	0	0	0	0	0	0	0	0
480 803 0100	EXTRACTO DE VAINILLA (R) frasco de 50 ml a 500 ml	En frasco de vidrio o plástico con capacidad de 50 ml a 500 ml, de marca registrada y autorizada. Comprobar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, que el olor sea el característico agradable de la vainilla, sin cuerpos extraños, sin substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud (cumarinas). Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	litro	19	42	7	16	0	1	1	2	0	0	3	6	3	6	3	6	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 806 0200	FLOR DE JAMAICA A granel bolsa de 100g a 500g	A granel, por peso en gramos, en bolsa de polietileno o envasada en bolsa de polietileno o polipropileno con capacidad de 100g a 500g,	kilo	28	63	0	0	1	2	0	0	0	0	39	96	29	72	20	48	77	192	5	12	5	12	5	12	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		de marca registrada y autorizada. Verificar que la flor este óptimamente deshidratada, (no reseca, ni resquebrajada), que se encuentre exenta de plagas y daños por insectos, libre de cuerpos extraños (varas, piedras, ramas, hebras, etc.). Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.																											
480 806 0500	TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	32	70	1	2	2	4	0	0	0	0	5	12	8	18	3	7	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0
480 806 0701	TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	3	6	3	6	5	12	0	0	0	0	0	0	5	12

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.																											
480 808 0202	SAL REFINADA YODATADA En bolsa o bote de plástico de 1000g	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad,de 1000g. Empaques libre de humedad y cuerpos extraños	kilo	221	490	32	70	38	85	22	49	19	42	48	120	40	100	40	100	80	200	0	0	0	0	0	0	0	0
480 809 0400	SALSA DE TOMATE "TIPO CATSUP" Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetrawedge de 400 a 2000 g.	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetrawedge de 400 a 2000 g. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	13	28	13	28	1	3	4	8	0	0	64	160	60	150	80	200	48	120	0	0	0	0	0	0	0	0
480 602 0903	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO Tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/ kg. Su apariencia debe ser de líquido brillante y turbio, con presencia de partículas en suspensión del mismo jugo. Los defectos de calidad se clasifican en: Críticos, con la presencia de cuerpos extraños (vidrio, plástico o metales), desarrollo de microorganismos, mal	kilo	1,166	2,590	6	14	29	64	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		sellado del producto. Defectos Mayores: volumen por debajo de la norma, color, acidez, presencia de puntos negros o blancos, mala codificación del lote y de la fecha de caducidad. Defectos Menores: Impresión del envase fuera o movida del registro, color fuera del estándar. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración".																											
480 602 0907	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO Tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/ kg. Su apariencia debe ser de líquido brillante y turbio, con presencia de partículas en suspensión del mismo jugo. Los defectos de calidad se clasifican en: Críticos, con la presencia de cuerpos extraños (vidrio, plástico o metales), desarrollo de microorganismos, mal sellado del producto. Defectos Mayores: volumen por debajo de la norma, color, acidez, presencia de puntos negros o blancos, mala	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	24	10	24	10	24	58	144	0	0	0	0	0	0	10	24

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		codificación del lote y de la fecha de caducidad. Defectos Menores: Impresión del envase fuera o movida del registro, color fuera del estándar. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración".																												
480 602 0303	CONC .MANZANA NO CONGE. JUGO En botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.	litro	173	385	6	14	29	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 602 0304	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO En botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como	litro	0	0	6	14	30	66	0	0	0	0	24	60	24	60	24	60	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.																											
480 602 0801	JARABE CONC. NO CONG PAPAYA Botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 602 0802	JARABE CONC. NO CONG.C/FIBRA DE TAMARINDO Botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	60	24	60	24	60	24	60	0	0	0	0	0	0	0	0

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	REGIMEN ORDINARIO										PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES								PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES							
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.																											
480 704 0200	ALMENDRA TOST. SIN SAL a granel por peso en gramos	A granel por peso en gramos en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Deben cuidarse sus características sensoriales.	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 704 0400	NUEZ SIN CASCARA a granel por peso en gramos	A granel por gramos, en bolsa de plástico o de material impermeable que garantice la calidad y conservación del producto. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos y cuidar las características sensoriales.	kilo	3	7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
480 704 0301	CREMA DE CACAHUATE Envase pet 350 a 450 g	Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Contenido neto 350 a 450 g	kilo	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Las cantidades señaladas en el requerimiento únicamente serán de carácter informativo a fin de que los proveedores conozcan los volúmenes aproximados de contratación.

La contratación se realizará por monto de acuerdo a las siguientes tablas:

REGIMEN ORDINARIO:

GRUPO DE ALIMENTOS	HGR 12		HGSZ/MF 03 MOTUL		HGSZ/MF 05 TIZIMIN		HGSZ/MF 046 UMAN		GUARDERIA		TOTAL	
	IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
2A ABARROTES	$541,868.01	$1,354,670.02	$100,372.08	$250,930.20	$93,267.01	$233,167.53	$95,089.46	$237,723.65	$23,161.35	$57,903.38	$853,757.91	$2,134,394.78
1A CARNES ROJAS	$708,167.46	$1,770,418.65	$153,516.80	$383,792.01	$150,454.36	$376,135.90	$156,625.37	$391,563.42	$36,636.26	$91,590.66	$1,205,400.26	$3,013,500.64

GRUPO DE ALIMENTOS	HGR 12		HGSZ/MF 03 MOTUL		HGSZ/MF 05 TIZIMIN		HGSZ/MF 046 UMAN		GUARDERIA		TOTAL	
	IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
1B CARNES BLANCAS	$436,090.37	$1,090,225.92	$98,006.93	$245,017.32	$81,777.50	$204,443.75	$105,498.60	$263,746.49	$12,340.55	$30,851.38	$733,713.94	$1,834,284.86
1C EMBUTIDOS Y DERIV LACT	$313,844.55	$784,611.38	$68,995.22	$172,488.05	$57,437.39	$143,593.46	$60,195.07	$150,487.67	$18,870.94	$47,177.34	$519,343.16	$1,298,357.90
1D HUEVO	$71,706.12	$179,265.31	$12,640.12	$31,600.31	$10,041.22	$25,103.05	$12,876.39	$32,190.97	$7,087.92	$17,719.80	$114,351.78	$285,879.44
1E FRUTAS Y VERDURAS	$920,231.10	$2,300,577.75	$176,090.48	$440,226.21	$207,713.13	$519,282.83	$160,340.38	$400,850.95	$100,104.56	$250,261.40	$1,564,479.66	$3,911,199.14
1F PESCADO	$224,980.00	$562,450.00	$23,772.00	$59,430.00	$34,160.00	$85,400.00	$27,572.00	$68,930.00	$-	$-	$310,484.00	$776,210.00
1G PAN FRESCO	$223,148.66	$557,871.65	$21,801.50	$54,503.75	$41,486.40	$103,716.00	$13,506.64	$33,766.60	$2,184.00	$5,460.00	$302,127.20	$755,318.00
1H PRODUCTOS DE MAIZ	$67,356.80	$168,392.00	$12,163.20	$30,408.00	$10,752.00	$26,880.00	$9,139.20	$22,848.00	$2,553.60	$6,384.00	$101,964.80	$254,912.00
TOTAL	**$3,507,393.07**	**$8,768,482.68**	**$667,358.34**	**$1,668,395.85**	**$687,089.01**	**$1,717,722.53**	**$640,843.10**	**$1,602,107.75**	**$202,939.18**	**$507,347.96**	**$5,705,622.71**	**$14,264,056.77**

PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES RURALES:

GRUPO DE ALIMENTOS	HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		TOTAL HOSPITALES	
	Importe Anual		Importe Anual		Importe Anual		Importe Anual		Importe Anual	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
2A ABARROTES	$203,957.60	$509,894.00	$182,207.60	$455,519.00	$182,051.60	$455,129.00	$230,749.20	$576,873.00	$798,966.00	$1,997,415.00
1A CARNES ROJAS	$79,945.60	$199,864.00	$97,123.20	$242,808.00	$93,932.80	$234,832.00	$114,036.40	$285,091.00	$385,038.00	$962,595.00
1B CARNES BLANCAS	$80,253.20	$200,633.00	$62,440.40	$156,101.00	$79,000.40	$197,501.00	$101,030.40	$252,576.00	$322,724.40	$806,811.00
1F PESCADO	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00
1D HUEVO	$8,186.40	$20,466.00	$8,186.40	$20,466.00	$8,186.40	$20,466.00	$11,460.80	$28,652.00	$36,020.00	$90,050.00
1E FRUTAS Y VERDURAS	$165,645.60	$414,114.00	$150,037.20	$375,093.00	$189,830.00	$474,575.00	$170,316.40	$425,791.00	$675,829.20	$1,689,573.00
1C EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS	$30,463.60	$76,159.00	$34,823.60	$87,059.00	$37,480.40	$93,701.00	$53,496.40	$133,741.00	$156,264.00	$390,660.00
1G PAN FRESCO	$21,783.60	$54,459.00	$21,578.80	$53,947.00	$17,146.00	$42,865.00	$30,569.20	$76,423.00	$91,077.60	$227,694.00
1H TORTILLAS DE MAÍZ Y MASA	$13,660.00	$34,150.00	$12,542.40	$31,356.00	$12,542.40	$31,356.00	$15,336.80	$38,342.00	$54,081.60	$135,204.00
TOTAL:	**$603,895.60**	**$1,509,739.00**	**$568,939.60**	**$1,422,349.00**	**$620,170.00**	**$1,550,425.00**	**$726,995.60**	**$1,817,489.00**	**$2,520,000.80**	**$6,300,002.00**

PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES:

GRUPO DE ALIMENTOS	HR 62 IZAMAL		HR 59 ACANCEH		HR 63 MAXCANÚ		HR 39 OXKUTZCAB		TOTAL ALBERGUES	
	Importe Anual		Importe Anual		Importe Anual		Importe Anual		Importe Anual	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
2A ABARROTES	$21,662.80	$54,157.00	$10,346.00	$25,865.00	$9,596.00	$23,990.00	$18,334.00	$45,835.00	$59,938.80	$149,847.00
1A CARNES ROJAS	$19,402.80	$48,507.00	$7,248.80	$18,122.00	$7,248.80	$18,122.00	$7,248.80	$18,122.00	$41,149.20	$102,873.00
1B CARNES BLANCAS	$6,278.40	15,696.00	$3,259.60	8,149.00	$3,556.40	8,891.00	$3,259.60	8,149.00	16,354.00	40,885.00
1F PESCADO	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00
1D HUEVO	$4,911.60	$12,279.00	$818.40	$2,046.00	$818.40	$2,046.00	$818.40	$2,046.00	$7,366.80	$18,417.00
1E FRUTAS Y VERDURAS	$17,404.00	$43,510.00	$6,518.40	$16,296.00	$6,518.40	$16,296.00	$6,828.80	$17,072.00	$37,269.60	$93,174.00
1C EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS	$10,643.20	$26,608.00	$5,080.00	$12,700.00	$5,080.00	$12,700.00	$5,080.00	$12,700.00	$25,883.20	$64,708.00
1G PAN FRESCO	$9,678.40	$24,196.00	$3,366.00	$8,415.00	$3,366.00	$8,415.00	$3,366.00	$8,415.00	$19,776.40	$49,441.00
1H TORTILLAS DE MAÍZ Y MASA	$7,450.80	$18,627.00	$1,552.00	$3,880.00	$1,552.00	$3,880.00	$1,552.00	$3,880.00	$12,106.80	$30,267.00
TOTAL:	**$97,432.00**	**$243,580.00**	**$38,189.20**	**$95,473.00**	**$37,736.00**	**$94,340.00**	**$46,487.60**	**$116,219.00**	**$219,844.80**	**$549,612.00**

NOTA: LOS MONTOS SEÑALADOS INCLUYEN LOS IMPUESTOS CORRESPONDIENTES.

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)
MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN Y SOLICITUD ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL INTERESADO.

(Nombre del representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que **se tiene interés** en participar en la presente Licitación Pública Nacional y en su caso solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la CONVOCATORIA, por si o a nombre y representación de: (Nombre, denominación o razón social del LICITANTE), solicitando las aclaraciones correspondientes a la CONVOCATORIA.

Licitación Pública Nacional (nombre y número) _____

DATOS DEL INTERESADO:

Registro Federal de Contribuyentes:
Domicilio.-
Calle y número:
Colonia: Alcaldía o municipio:
Código postal: Entidad federativa:
Teléfonos: Fax:
Correo electrónico:
No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: Fecha: Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:
Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio
Descripción del objeto social:
Relación de accionistas.- Apellido Paterno: Apellido Materno: Nombre(s):
Reformas al acta constitutiva que incidan con el objeto del procedimiento (Señalar nombre, número y circunscripción del notario o fedatario públicos que las protocolizó, así como la fecha y los datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad):

CONTINUACIÓN ANEXO NÚMERO 5
FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

LICITACIÓN NO. _____ NOMBRE DE LA LICITACIÓN: _____

MÉRIDA, YUCATÁN., A _____ DE _____DE _____.

NOMBRE DEL LICITANTE: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: _____

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

POR MEDIO DE LA PRESENTE, NOS PERMITIMOS SOLICITAR AL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, LA ACLARACIÓN A LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN LA CONVOCATORIA.

A).- DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO (PRECISAR EL PUNTO DE LA CONVOCATORIA O MENCIONAR EL ASPECTO ESPECÍFICO)

Número	Preguntas	Respuestas

B).- DE CARÁCTER LEGAL (PRECISAR EL PUNTO DE LA CONVOCATORIA O MENCIONAR EL ASPECTO ESPECÍFICO)

Número	Preguntas	Respuestas

C).- DE CARÁCTER TÉCNICO (PRECISAR EL PUNTO DE LA CONVOCATORIA O MENCIONAR EL ASPECTO ESPECÍFICO)

Número	Preguntas	Respuestas

ATENTAMENTE

_____ Nombre del representante legal	_____ Cargo en LA EMPRESA	_____ Firma

Nota: Este documento podrá ser reproducido cuantas veces sea necesario.

ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)
CUADRO DE NORMAS Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	ORIGINAL Y COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		NOM-034-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-194-SSA1-2004	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-027-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-029-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-158-SCFI-2003	COPIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
			REBANADOS (JAMÓN, MORTADELA, PASTEL DE POLLO, PECHUGA DE PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE.
		NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	COPIA DE LOS RESULTADOS DE PRODUCTOS TERMINADOS, O POR LOTE DE PRODUCCION, REALIZADOS INTERNAMENTE EN EL LABORATORIO DE LA PLANTA POR EL AREA DE CONTROL DE CALIDAD.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS. DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES:	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA • LA MADUREZ, • MANEJO, • CONSERVACIÓN • EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO • EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
		DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	
GRUPO 480-201 LECHES FLUIDAS	DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA EXTRAULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA ULTRAPAUTERZADA SEMIDESCREMADA ULTRAPAUSTERIZADA	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS TRES ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DE ORIGEN Y UNO DE TERCERÍA POR EL PROVEEDOR EN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
GRUPO 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-147-SSA1-1996	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE
	CONSOMÉ	NMX-F-158-1986 NMX-F-381-1986	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL DESHIDRATADO	NX-F-378-S-1980	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-1995	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO

ANEXO NÚMERO 7 (SIETE)
EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA RÉGIMEN ORDINARIO

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
IMSS DIGITAL

Unidad: HGR 12

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Orden de compra de: 24/09/2019 - 30/09/2019

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

VARIOS

Día de la semana		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO			LUNES	SEMANA
Día de surtido		24/09/2019	25/09/2019	26/09/2019	27/09/2019	28/09/2019			30/09/2019	
Fecha de la minuta		25/09/2019	26/09/2019	27/09/2019	28/09/2019	29/09/2019	29/09/2019	30/09/2019	01/10/2019	
Minuta		(25)	(26)	(27)	(28)	(1,2)	(1)	(2)	(3)	
AGUA										
AGUA	L	149	150.5	149.3	89.65	291.75	120	171.75	193.2	1023.4
PAN										
PAN BLANCO DE CAJA (R)	K	3.6	2	2.76	2.4	11.52	5.76	5.76	5.76	28.04
PAN BOLLO	K	0	2.4	6	0	0	0	0	0	8.4
PAN INTEGRAL DE CAJA (R)	K	2.4	7.2	4.38	3.18	6.18	3.78	2.4	7.38	30.72
PAN MOLIDO (R)	K	3.7	0.6	1.2	0	0	0	0	0	5.5
PAN TOSTADO DE CAJA (R)	K	1.6	2.4	2.4	2.4	2.4	0.8	1.6	0.8	12
PAN Y PASTELES										
PAN BLANCO	K	0	0	4.2	12.6	20.4	5.4	15	6	43.2
PAN DULCE PASTA FERMENTADA	K	11.9	11.9	4.2	5.95	15.05	6.65	8.4	11.55	60.55
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	K	13.92	15.12	0	5.76	13.14	4.38	8.76	6.78	54.72
PRODUCTOS DE MAIZ Y TRIGO										
TORTILLA DE MAIZ	K	22.32	28.32	22.32	14.52	47.04	24.72	22.32	22.32	156.84
TORTILLA HARINA DE TRIGO (R)	K	0	0	2.5	4	3.75	3.25	0.5	6	16.25

Página 1

PLACA

Planeación y Control de Alimentos

DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud

IMSS DIGITAL

Unidad: HGR 12

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Orden de compra de: 24/09/2019 - 30/09/2019

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

Entrega	Recibio	Nombre y Giro de la Empresa:
		Domicilio:
Nombre y Firma Resp. A. Vivieres	Nombre y Firma RPTE. Proveedor	Req. Fed. Cauranter:
Hora:	Vo.Bo.	Cod. Empadronamiento:
Recibe Mercancia	Jefe de Depto. de Nutición	

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA PROGRAMA IMSS-BIENESTAR Y ALBERGUES

IMSS

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN

PEDIDO:

ORDEN DE COMPRA No.

DIA MES AÑO

UNIDAD SOLICITANTE: _____ ***UNIDAD DE INF.*** _____ ***CENTRO COSTOS***

PROVEEDOR: _____

DOMICILIO: _____ ***CONTRATO:*** _____

GRUPO: _____ **CUENTA:** _____

Orden de compra del _____ (Día mes) al _____ (Día mes)

	Clave	Cantidad	Unid Med	Surtida	Descripción	Mca ó Fabr/ Gramaje	Precio Unit.	Importe
1								
2								
3								
4								
5								
							SUBTOTAL	**$ -**
							IVA	
							IMPORTE TOTAL	**$ -**

ELABORÓ

AUTORIZÓ

Nombre, Firma y Cargo del Jefe Área Requirente

Nombre, Firma y Cargo del Titular de la Unidad Médica o Administrativa.

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA GUARDERÍA

IMSS

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCIÓN DE PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES
COORDINACIÓN DEL SERVICIO DE GUARDERÍA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL INFANTIL

Orden de compra Pla.C.A.

GUARDERIA:	G-0001 GUARDERIA ORDINARIA			DELEGACIÓN:	YUCATÁN
FOLIO:	1872019-10	FECHA ELAB: 30/09/2019	FEC. SURTIDO: 21/10/2019	LOCALIDAD	MERIDA
Minuta(s) Correspondiente(s) N°:	27, 28			Día(s) de Utilización:	22/10/2019 23/10/2019

CLAVE DEL ALIMENTO C.B.A	NOMBRE DEL ALIMENTO	22/10/2019	23/10/2019	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD	CANT. A SOL. POR PRESENTACION	CANTIDAD SURTIDA	CANTIDAD RECIBIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
4802010303	Leche entera ultrapasteurizada	20.480	21.816	42.296	LT	42.000				

(*) Ingrediente Sustituido

3220-009-194

VoBo — Directora — Responsable del Servicio

Nombre y firma Representante Proveedor: — Proveedor:

Nombre y Giro de la Empresa — Ced. Empadronamiento:

Registro Federal de Causant — Domicilio:

ANEXO NÚMERO 8 (OCHO)
FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6
INCISOS: C y D

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE

(_____NOMBRE_____) REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA

_____, DECLARO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, LO SIGUIENTE:

- C) QUE MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

- D) QUE TODOS Y CADA UNO DE LOS SOCIOS O ACCIONISTAS QUE INTEGRAN LA PERSONA MORAL QUE REPRESENTO Y EL QUE SUSCRIBE LA PRESENTE, NOS ABSTENDREMOS POR NOSOTROS MISMOS O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, DE ADOPTAR CONDUCTAS PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO, INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE ME OTORGUEN A MI REPRESENTADA CONDICIONES MAS VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS PARTICIPANTES.

LUGAR Y FECHA

_____

(NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL)

ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)
PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE DEL LICITANTE _____ FECHA DE PRESENTACIÓN_____
LUGAR DE ENTREGA _____
(UNIDAD MÉDICA Y/O ALBERGUE Y/O GUARDERÍA)
PLAZO DE ENTREGAS _____

PARTIDA:
GRUPO:
SUBGRUPO:

CLAVE	NOMBRE	PRESENTACIÓN CUADRO BÁSICO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA FABRICANTE	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
		TOTAL				

MANIFIESTO QUE EL(LOS) BIEN(ES) QUE CONTIENE LA PRESENTE PROPOSICIÓN TÉCNICA, CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO).

ASI MISMO LOS PRODUCTOS Y MARCAS OFERTADAS EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SON LAS QUE ME OBLIGO A ENTREGAR Y DISTRIBUIR AL INSTITUTO.

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE

ANEXO NÚMERO 10 (DIEZ)
PUNTO: 6.3

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N°. _____
NOMBRE DEL LICITANTE _____ FECHA DE PRESENTACIÓN_____
LUGAR DE ENTREGA _____
(UNIDAD MÉDICA Y/O ALBERGUE Y/O GUARDERÍA)
PLAZO DE ENTREGA _____

PARTIDA:
GRUPO:
SUBGRUPO:

CLAVE	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA FABRICANTE	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
					SUBTOTAL			

EXPRESAR EN LETRA EL PRECIO MÁXIMO TOTAL DE LA PROPUESTA POR SUBGRUPO

_____
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO

NOTA: El presente formato de propuesta económica, lo deberá firmar, escanear y adjuntar a su propuesta electrónica, así mismo se solicita además del archivo escaneado, adjuntar el archivo en formato Excel (formato modificable) para agilizar el evento de apertura de proposiciones.

ANEXO NÚMERO 11 (ONCE)
PUNTO: 6 INCISO F)

MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE _____, REPRESENTADA POR _____ EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE A", Y POR OTRA _____, REPRESENTADA POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE B", Y CUANDO SE HAGA REFERENCIA A LOS QUE INTERVIENEN SE DENOMINARÁN "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

1. 1 "EL PARTICIPANTE A", DECLARA QUE:

1.1.1 ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES MEXICANAS, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA ***(PÓLIZA)*** NÚMERO ____, DE FECHA ____, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. ____ NOTARIO ***(CORREDOR)*** PÚBLICO NÚMERO ____, DEL ____, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO DE _____, EN EL FOLIO MERCANTIL ____ DE FECHA _____.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD ____ ***(SI/NO)*** HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

1.1.2 TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO _____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

1.1.3 SU REPRESENTANTE LEGAL CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ____ DE FECHA ____, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. _____ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO ___, DEL _____ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA ____, MANIFESTANDO **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"**, QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

1.1.4 SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: _____; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

1.1.5 SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN:

2.1 "EL PARTICIPANTE B", DECLARA QUE:

2.1.1 ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, SEGÚN CONSTA EL TESTIMONIO ***(PÓLIZA)*** DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ___, DE FECHA ___, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. ____ NOTARIO ***(CORREDOR)*** PÚBLICO NÚMERO ___, DEL __, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO ____ DE FECHA ____.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD __ ***(SI/NO)*** HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES ____.

2.1.2 TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO _____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

2.1.3 SU REPRESENTANTE LEGAL, CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ____ DE FECHA _____, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. _____ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO _____, DEL _____ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA ____, MANIFESTANDO **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"** QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL DOMICILIO DE SU REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

2.1.4 SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: _____; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

2.1.5 SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN: _____

***(MENCIONAR E IDENTIFICAR A CUÁNTOS INTEGRANTES CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN* DE PROPOSICIONES).**

3.1 "LAS PARTES" DECLARAN QUE:

3.1.1 CONOCEN LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTIPULADAS EN LAS BASES DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL_____.

3.1.2 MANIFIESTAN SU CONFORMIDAD EN FORMALIZAR EL PRESENTE CONVENIO, CON EL OBJETO DE PARTICIPAR CONJUNTAMENTE EN LA LICITACIÓN, PRESENTANDO PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN Y CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 34, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 44 DE SU REGLAMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- "PARTICIPACIÓN CONJUNTA".

"LAS PARTES" CONVIENEN, EN CONJUNTAR SUS RECURSOS TÉCNICOS, LEGALES, ADMINISTRATIVOS, ECONÓMICOS Y FINANCIEROS PARA PRESENTAR PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____ Y EN CASO DE SER ADJUDICATARIO DEL CONTRATO, SE OBLIGAN A PRESTAR EL SERVICIO OBJETO DEL CONVENIO, CON LA PARTICIPACIÓN SIGUIENTE:

PARTICIPANTE "A": *(DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR)*.
PARTICIPANTE "B": *(DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR)*.

(CADA UNO DE LOS INTEGRANTES QUE CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES DEBERÁ DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A ENTREGAR).

SEGUNDA.- REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO SOLIDARIO.

"LAS PARTES" ACEPTAN EXPRESAMENTE EN DESIGNAR COMO REPRESENTANTE COMÚN AL **PARTICIPANTE ("A" O "B") *(LOS PARTICIPANTES, DEBERÁN INDICAR CUÁL DE ELLOS SERÁ EL REPRESENTANTE COMÚN)*** A TRAVÉS DEL PRESENTE INSTRUMENTO, OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LAS PROPOSICIONES TÉCNICA Y ECONÓMICA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ASÍ COMO PARA SUSCRIBIR DICHAS PROPOSICIONES.

ASIMISMO, CONVIENEN ENTRE SI EN CONSTITUIRSE EN FORMA CONJUNTA Y SOLIDARIA PARA COMPROMETERSE POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONVENIO, CON RELACIÓN AL CONTRATO QUE SUS REPRESENTANTES LEGALES FIRMEN CON EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS), DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN _____, ACEPTANDO EXPRESAMENTE EN RESPONDER ANTE EL IMSS POR LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTEN Y, EN SU CASO, DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

TERCERA.- DEL COBRO DE LAS FACTURAS.

"LAS PARTES" CONVIENEN EXPRESAMENTE, QUE "EL PARTICIPANTE_____ ***(LOS PARTICIPANTES, DEBERÁN INDICAR CUÁL DE ELLOS ESTARÁ FACULTADO PARA***

REALIZAR EL COBRO), PARA EFECTUAR EL COBRO DE LAS FACTURAS RELATIVAS AL SERVICIO QUE SE PRESTE AL IMSS, CON MOTIVO DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO ___.

CUARTA.- VIGENCIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN, EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONVENIO SERÁ EL DEL PERÍODO DURANTE EL CUAL SE DESARROLLE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____, INCLUYENDO, EN SU CASO, DE RESULTAR ADJUDICADOS DEL CONTRATO, EL PLAZO QUE SE ESTIPULE EN ÉSTE Y EL QUE PUDIERA RESULTAR DE CONVENIOS DE MODIFICACIÓN.

QUINTA.- OBLIGACIONES.

"LAS PARTES" CONVIENEN EN QUE EN EL SUPUESTO DE QUE CUALQUIERA DE ELLAS QUE SE DECLARE EN QUIEBRA O EN SUSPENSIÓN DE PAGOS, NO LAS LIBERA DE CUMPLIR CON SUS OBLIGACIONES, POR LO QUE CUALQUIERA DE ELLAS QUE SUBSISTA, ACEPTA Y SE OBLIGA EXPRESAMENTE A RESPONDER SOLIDARIAMENTE DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A QUE HUBIERE LUGAR.

"LAS PARTES" ACEPTAN Y SE OBLIGAN A PROTOCOLIZAR ANTE NOTARIO PÚBLICO EL PRESENTE CONVENIO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADOS DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DEL FALLO EMITIDO EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____ EN QUE PARTICIPAN Y, QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO, DEBIDAMENTE PROTOCOLIZADO, FORMARÁ PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATO QUE SUSCRIBAN LOS REPRESENTANTES LEGALES DE CADA INTEGRANTE Y EL IMSS.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONVENIO POR **"LAS PARTES"** Y ENTERADOS DE SU ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, ACEPTANDO QUE NO EXISTIÓ ERROR, DOLO, VIOLENCIA O MALA FE, LO RATIFICAN Y FIRMAN, DE CONFORMIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA _____ DE _____ DE 20___.

"**EL PARTICIPANTE A"**	**"EL PARTICIPANTE B"**
_____	_____
NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL	**NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL**

ANEXO NÚMERO 12 (DOCE)
PUNTO 6 INCISO B)

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 35, PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP

_____de _____de_____

_____
P r e s e n t e .

Me refiero al procedimiento de _____Número _____en el que mi representada, la empresa _____participa a través de la presente proposición.

Sobre el particular y en los términos de lo previsto por las Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en los procedimientos de contratación, el que suscribe manifiesta bajo protesta de decir verdad que mi representada es de nacionalidad mexicana y en el supuesto de que me sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los bienes que oferto en dicha proposición y suministraré, bajo la partida (s)_____, será (n) producido (s) en los Estados Unidos Mexicanos y que conforme lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP contará (n) con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 65%.

De igual forma manifiesto bajo protesta de decir verdad, que tengo conocimiento de lo previsto en el artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; en este sentido, me comprometo, en caso de ser requerido, a aceptar una verificación del cumplimiento de los requisitos sobre el contenido nacional de los bienes aquí ofertados, a través de la exhibición de la información documental correspondiente y/o a través de una inspección física de la planta industrial en la que se producen los bienes, conservando dicha información por tres años a partir de la entrega de los bienes a la convocante.

A T E N T A M E N T E
NOMBRE Y FIRMA

_____
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

NOTA: Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

ANEXO NUMERO 13 (TRECE)
FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ EL GOBIERNO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE: **(ANOTAR EL IMPORTE QUE PROCEDA DEPENDIENDO DEL PORCENTAJE AL CONTRATO SIN INCLUIR EL IVA.)**-----
ANTE: EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, PARA GARANTIZAR POR **(nombre o denominación social de la empresa)**. CON DOMICILIO EN **(domicilio de la empresa),** EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO DE **(especificar que tipo de contrato, si es de adquisición, prestación de servicio, etc)** NÚMERO **(número de contrato)** DE FECHA **(fecha de suscripción)**, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DEL **(especificar el procedimiento de contratación que se llevó a cabo, licitación pública, invitación a cuando menos tres personas, adjudicación directa, y en su caso, el número de ésta)**, RELATIVO A **(objeto del contrato)**; LA PRESENTE FIANZA, **TENDRÁ UNA VIGENCIA DE (se deberá insertar el lapso de vigencia que se haya establecido en el contrato)**, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE LA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA **(especificar la institución afianzadora que expide la garantía)**, EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL INSTITUTO LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, POSTERIORMENTE A QUE SE LE HAYAN APLICADO AL **(proveedor, prestador de servicio, etc.)** LA TOTALIDAD DE LAS PENAS CONVENCIONALES ESTABLECIDAS EN LA CLÁUSULA **(número de cláusula del contrato en que se estipulen las penas convencionales que en su caso deba pagar el fiado)** DEL CONTRATO DE REFERENCIA, MISMAS QUE NO PODRÁN SER SUPERIORES A LA SUMA QUE SE AFIANZA Y/O POR CUALQUIER OTRO INCUMPLIMIENTO EN QUE INCURRA EL FIADO, ASÍ MISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; AFIANZADORA **(especificar la institución afianzadora que expide la garantía)**, EXPRESAMENTE CONSIENTE: **A**) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ARRIBA INDICADO; **B)** QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL **(proveedor, prestador de servicio, etc.)**, A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL INSTITUTO PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO, E INCLUSO, DENTRO DEL PLAZO DE **DIEZ MESES**, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE CONCLUYA LA VIGENCIA DEL CONTRATO, O BIEN, A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE EL INSTITUTO NOTIFIQUE POR ESCRITO AL **(proveedor, prestador de servicio, etc.)**, LA RESCISIÓN DEL INSTRUMENTO JURÍDICO; **C)** QUE PAGARÁ AL INSTITUTO LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, POSTERIORMENTE A QUE SE LE HAYAN APLICADO AL **(proveedor, prestador de servicio, etc.)** LA TOTALIDAD DE LAS PENAS CONVENCIONALES ESTABLECIDAS EN LA CLÁUSULA **(número de cláusula del contrato en que se estipulen las penas convencionales que en su caso deba pagar el fiado)** DEL CONTRATO DE REFERENCIA, MISMAS QUE NO PODRÁN SER SUPERIORES A LA SUMA QUE SE AFIANZA Y/O POR CUALQUIER OTRO INCUMPLIMIENTO EN QUE INCURRA EL FIADO; **D)** QUE LA FIANZA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; **E)** QUE DA SU CONSENTIMIENTO AL INSTITUTO EN LO REFERENTE AL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; **F)** QUE SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA CON DICHA PRÓRROGA O ESPERA; **G)** QUE LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE LA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE, AFIANZADORA **(especificar la institución afianzadora que expide la garantía)**, ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCIÓN DEL BENEFICIARIO, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR O, EN SU CASO, A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 63 DE LA LEY DE PROTECCIÓN Y DEFENSA AL USUARIO DE SERVICIOS FINANCIEROS VIGENTE. FIN DE TEXTO.

ANEXO NUMERO 14 (CATORCE)
MODELO DE CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES DE CONSUMO

Contrato _____ ***(indicar en su caso, si se trata de un contrato abierto*** de adquisición de _____ que celebran por una parte, el **Instituto Mexicano del Seguro Social**, que en lo sucesivo se le denominará **"EL INSTITUTO"**, representado en este acto por el C._____, en su carácter de Representante Legal y, por la otra, _____, a quien en lo sucesivo se le denominará **"EL PROVEEDOR",** representada por _____ en su carácter de Representante Legal, al tenor de las siguientes Declaraciones y Cláusulas:

NOTA: (Tratándose de participación conjunta, se agregará la siguiente redacción:)

... y, por la otra, _____ representada por _____ en su carácter de Representante Legal, en participación conjunta con _____, representada por el _____, en su carácter de _____, a quienes en forma conjunta o individualmente se les denominará en lo sucesivo **"EL PROVEEDOR"**, al tenor de las siguientes Declaraciones y Cláusulas:

NOTA: (Tratándose de participación conjunta se deberá agregar el nombre o razón social de cada uno de los proveedores participantes, así como en su caso de sus respectivos representantes legales, o bien, solamente se agregará el del representante común, cuando se le otorguen facultades de apoderado legal de la agrupación en escritura pública, en términos del artículo 44, penúltimo párrafo, del Reglamento de la LAASSP)

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

I. "EL INSTITUTO", declara a través de su Representante Legal que:

I.1.- Es un organismo público descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4 y 5, de la Ley del Seguro Social.

I.2.- Está facultado para celebrar los actos jurídicos necesarios para la consecución de los fines para los que fue creado, de conformidad con el artículo 251, fracción V, de la Ley del Seguro Social.

I.3.- Su representante, el C._____, en su carácter de _____, se encuentra facultado para suscribir el presente instrumento jurídico en representación de **"EL INSTITUTO"**, de acuerdo con el poder que le fue conferido en la Escritura Pública número _____, del __ de _____ de ____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público número _____ de la Ciudad de _____, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de _____, en el folio mercantil número _____, de fecha ___de _____de ____ y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

I.4.- El C. **_____,** Titular de la_____ de **"EL INSTITUTO"**, interviene como Área Contratante, en el procedimiento del cual se deriva el presente instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en los artículos 2, fracción I, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 8, párrafo primero, del Reglamento Interior del

Instituto Mexicano del Seguro Social numerales 33, fracción_____, y 34 fracción_____ de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, conforme a sus funciones establecidas en el_____, en base a las facultades _____ ***(Señalar artículos del Reglamento Interior o de los Manuales de Organización que correspondan)***.

NOTA: ***(En caso de no ser una compra centralizada, la declaración I.5, debe quedar redacta de la siguiente forma:)***

I.5.- El C. _____, Titular de _____ de **"EL INSTITUTO",** interviene como Administrador de este instrumento jurídico, responsable de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto en el penúltimo párrafo del artículo 84, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, _____ del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, así como del numeral _____, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.

NOTA: ***(En caso de ser una compra centralizada, la declaración I.5, debe quedar redacta de la siguiente forma:)***

I.5.- El C. **_____,**Titular de _____ de **"EL INSTITUTO"**, interviene en la firma del presente instrumento jurídico, como Área Concentradora, actuando en representación común de las Áreas Administradoras, responsables de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este contrato, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 35, segundo párrafo, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, para lo cual se agrega la **Relación de Administradores** como Anexo_____ del presente contrato. ***(En este Anexo se indicará el nombre y cargo de cada uno de los administradores del mismo)***

I.6.- El C. _____, Titular de _____ de **"EL INSTITUTO"**, interviene en la firma del presente instrumento jurídico, como Área Requirente, en el procedimiento del cual se deriva este contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, fracción II, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, numerales 22, primer párrafo y 26, primer párrafo, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.

NOTA: ***(Para el caso de que el Área Técnica tenga a su vez el carácter de Área Requirente, podrá suprimirse la siguiente declaración)***

I.7.- El C. _____, Titular de _____ de **"EL INSTITUTO"**, interviene en la firma del presente instrumento jurídico, como Área Técnica, en el procedimiento del cual se deriva este contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, fracción III, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, numerales 22, segundo párrafo y 35, segundo párrafo, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.

I.8.- Para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con recursos disponibles suficientes, no comprometidos, en la cuenta número _____, de conformidad con el dictamen de disponibilidad presupuestal número _____, mismo que se agrega al presente instrumento jurídico como **Anexo ___ (___)**.

NOTA: ***(Se deberá insertar el texto siguiente, tratándose de aquellos contratos que sean suscritos en un ejercicio presupuestario anterior al del inicio de su vigencia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25, segundo párrafo, de la LAASSP)***

Los recursos presupuestarios a ejercer con motivo del presente instrumento jurídico, quedan sujetos para fines de ejecución y pago, a la disponibilidad presupuestaria con que cuente **"EL INSTITUTO"**, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que apruebe la H. Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**.

NOTA: ***(Tratándose de aquellos contratos que rebasen las asignaciones del ejercicio presupuestario correspondiente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 277 F, de la Ley del Seguro Social, se deberá insertar el texto siguiente:)***

Los compromisos excedentes no cubiertos durante el presente ejercicio, quedan sujetos para fines de ejecución y pago, a la disponibilidad presupuestaria con que cuente **"EL INSTITUTO"**, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que apruebe la H. Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**.

I.9.- El presente contrato fue adjudicado a **"EL PROVEEDOR"**, mediante el procedimiento de (Señalar el procedimiento de que trate) _____ número _____, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con los artículos 26, fracción __, 26 Bis, fracción ___, 28, fracción __, inciso _, ***(Incluir los demás artículos que resulten aplicables)*** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y ____ de su Reglamento.

NOTA: ***(Cuando la procedencia de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, sea autorizada por el Comité Institucional o Delegacional o UMAE, de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, se incluirá la siguiente declaración:)***

I. ___ En sesión número _____ de fecha _____ el Comité ***(Institucional, Delegacional o UMAE)*** de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, dictaminó procedente el procedimiento ***(Señalar si se trata de Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, precisando su respectivo carácter)*** número _____, como excepción a la licitación pública, por encontrarse esta contratación en el supuesto del artículo 41, fracción ____ ***(I, III, VIII, IX, segundo párrafo, X, XIII, XIV, XV; XVI, XVII, XVIII y XIX, según corresponda)***, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

NOTA: ***(Cuando la procedencia de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, sea autorizada por el Área Usuaria o Requirente se deberá incluir la siguiente declaración:)***

I. ___ El Área Requirente o Usuaria dictaminó procedente el procedimiento ***(Señalar si se trata de Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, precisando su respectivo carácter)*** número _____, como excepción a la licitación pública, por encontrarse esta contratación en el supuesto del artículo 41, fracción ____ ***(II, IV, V, VI, VII, IX, primer párrafo, XI, XII y XX, según corresponda)***, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

I.10.- Con fecha_____, la_____ ***(Indicar la denominación de la unidad administrativa contratante)***, emitió el_____ ***(anotar el documento o acto en el que consta el fallo o la adjudicación)*** del procedimiento de contratación mencionado en la Declaración que antecede.

I.11.- De conformidad con lo previsto en el artículo 81, fracción IV, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de discrepancia entre el contenido de la _____***(Convocatoria o solicitud de cotización, según sea el caso)*** y el presente instrumento jurídico, prevalecerá lo establecido en la_____ ***(Convocatoria o solicitud de cotización, según sea el caso).***

I.12.- Señala como domicilio para todos los efectos de este acto jurídico, el ubicado en _____ ***(Indicar el domicilio de la unidad administrativa contratante, señalando calle, número, colonia, código postal y ciudad)***.

II. "EL PROVEEDOR" declara a través de su Representante Legal que:

NOTA: ***(Agregar la denominación o razón social, del participante que presentó proposición conjunta)***

_____, (Participante **"A"**)

NOTA: (Si el proveedor es una persona moral, se empleará el texto siguiente:)

II.1.- Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública ***(o póliza cuando el instrumento se otorgue ante Corredor Público)*** número _____, del __ de _____ de ____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario ***(Corredor)*** Público _____ número _____, de la Ciudad de _____, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y el Comercio, bajo el folio mercantil número _____, de fecha _____."

II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C._____, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número _____, del __ de _____ de _____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público número ___, de la Ciudad de _____, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3.- De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades, en _____ ***(Precisar las actividades comerciales del proveedor para la venta de bienes, vinculados con la contratación de mérito, conforme al acta constitutiva de la sociedad de que se trate)***.

NOTA: (Si el proveedor es una persona física, se empleará el texto, de las declaraciones II.1 y II.2 siguientes, en sustitución de las Declaraciones II.1, II.2 y II.3, en la inteligencia de que se deberá ajustar la numeración subsiguiente de declaraciones)

II.1.- Acredita su personalidad para la firma de este contrato, mediante copia certificada de su ___ ***(Acta de nacimiento o Carta de naturalización)***, folio número ___, expedida por _____ de fecha ____ e identificación oficial consistente en el documento _____, expedido por _____, con número ___, de fecha o año de registro ___.

II.2.- Realiza actividades empresariales consistentes, entre otras, en_____.

II.3.- La Secretaría de Hacienda y Crédito Público le otorgó el Registro Federal de Contribuyentes número _____**;** así también cuenta con Registro Patronal y Registro INFONAVIT con Número _____**.** Asimismo, cuenta con el **número de proveedor _____** ante **"EL INSTITUTO"**.

II.4.- Que sus trabajadores se encuentran inscritos en el Régimen Obligatorio del Seguro Social, y que se encuentra al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social. Para tal efecto, exhibe las constancias correspondientes, debidamente emitidas por **"EL INSTITUTO"**, las cuales se agregan al presente instrumento jurídico como Anexo Número _____.

II.5.- Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

NOTA: ***(En caso de que el importe del contrato sea superior al límite impuesto por la S.H.C.P., en la miscelánea fiscal del ejercicio correspondiente ($300,000.00 para 2012), deberá insertarse la siguiente declaración:)***

II.6.- Cuenta con la opinión positiva y vigente emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relacionada con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, conforme a lo dispuesto por las Reglas I.2.1.16 y II.2.1.13 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, y sus actualizaciones, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el 30 de diciembre de 2013, de la cual presenta copia a **"EL INSTITUTO"**, para efectos de la suscripción del presente contrato.

II.7.- Conforme a lo previsto en los artículos 57, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento, **"EL PROVEEDOR"** en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control en **"EL INSTITUTO"**, deberá proporcionar la información que en su momento se le requiera, relativa al presente contrato.

II.8.- Reúne las condiciones de organización, experiencia, personal capacitado y demás recursos técnicos, humanos y económicos necesarios, así como con la capacidad legal suficiente para cumplir con las obligaciones que asume en el presente contrato.

II.9.- Señala como domicilio legal para todos los efectos de este acto jurídico, el ubicado en _____. ***(Indicar el domicilio legal, señalando calle, número, colonia, código postal y ciudad)***.

_____, (Participante **"B")**

III "EL PROVEEDOR" declara conjuntamente que:

III.1.- Han celebrado **Convenio de participación conjunta**, el cual se integra al presente instrumento jurídico, como Anexo**___ (___)**.

III.2.- Conocen el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento, la convocatoria y sus Anexos.

Hechas las declaraciones anteriores, las partes convienen en otorgar el presente contrato, de conformidad con las siguientes:

C L Á U S U L A S

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" adquiere de **"EL PROVEEDOR"** y éste se obliga a suministrar los bienes cuyas características, especificaciones y cantidades se describen en el **Anexo ___ (___),** ***(En este anexo, se deben detallar las claves de los bienes a adquirir, cantidad, especificaciones técnicas, marcas, etc)***

NOTA: (Tratándose de contratos abiertos con un mínimo y máximo de bienes a adquirir se deberá insertar la siguiente redacción, en sustitución del párrafo que antecede:)

"PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" adquiere de **"EL PROVEEDOR"** y éste se obliga a suministrar los bienes cuyas características, especificaciones y cantidades se describen en el **Anexo _____ (_____)**, ***(En este anexo, se deben detallar las claves de los bienes a adquirir, cantidad, especificaciones técnicas o descripción y tipos de presentación por grupo de suministro , etc.)***, en el que asimismo se identifica la cantidad mínima de bienes como compromiso de adquisición y la cantidad máxima de bienes susceptibles de adquisición."

NOTA: (Tratándose de participación conjunta, se deberá insertar la siguiente redacción)

En virtud de que el presente contrato se adjudicó de manera conjunta, atendiendo a lo que dispone el artículo 44 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a continuación se describen las obligaciones que corresponderá a **"EL PROVEEDOR"** cumplir en forma ***(Indicar si es solidaria o mancomunada)***, de acuerdo a su participación indicada en el **Convenio de participación conjunta**, que se agrega a este instrumento jurídico como **Anexo ___ ____(___)**.

Participante **A**. ____ ***(Describir la parte del objeto del contrato que le corresponderá cumplir de acuerdo a lo establecido en el Convenio de participación conjunta)***

Participante **B**. ____ ***(Describir la parte del objeto del contrato que le corresponderá cumplir de acuerdo a lo establecido en el Convenio de participación conjunta)***

Participante **C**_____.

"EL PROVEEDOR" conviene que en el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente instrumento jurídico, acepta y se obliga ante **"EL INSTITUTO"** expresamente a responder ***(Indicar si es solidaria o mancomunadamente)***.

SEGUNDA- IMPORTE DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por los bienes objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad total de **$**_____ (_____) ***(Indicar el precio total a pagar con número y letra)***, más el Impuesto al Valor Agregado, de conformidad con los precios unitarios convenidos que se relacionan en el **Anexo ____ (___)**, de este contrato.

NOTA: (Tratándose de contratos abiertos con un mínimo y un máximo de bienes a adquirir se deberá insertar en sustitución del párrafo que antecede, lo siguiente:)

SEGUNDA- IMPORTE DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" cuenta con un presupuesto mínimo como compromiso de pago por los bienes objeto del presente instrumento jurídico, por un importe de **$_____ (_____),** más el Impuesto al Valor Agregado, y un presupuesto máximo susceptible de ser ejercido por la cantidad de **$_____ (_____),** más el Impuesto al Valor Agregado, de conformidad con la **Relación de precios unitarios convenidos** que se indican en el **Anexo ____ (___),** de este contrato.

NOTA: (Verificar que el presupuesto mínimo a contratar sea el previsto en la convocatoria, en la cual el presupuesto mínimo no podrá ser inferior al 40% del presupuesto máximo, conforme al artículo 47, fracción I, de la LAASSP)

Las partes convienen que el presente contrato se celebra bajo la condición de precios fijos, de acuerdo a los precios unitarios pactados, por lo que los mismos no cambiarán durante la vigencia del presente instrumento jurídico.

NOTA: (Conforme a lo previsto en los artículos 44 de la LAASSP y 80 de su Reglamento, y de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, cuando se requiera pactar incrementos o decrementos en los precios, se deberá establecer la fórmula o mecanismo de ajuste, así como el valor o factor de cada uno de sus componentes, de acuerdo a lo que se establezca en la convocatoria)

TERCERA.- FORMA DE PAGO.- "EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"**, previa entrega de los bienes, la cantidad estipulada en la Cláusula inmediata anterior, en pesos mexicanos, a los _____ **(_____)** días naturales, posteriores a la entrega por parte de **"EL PROVEEDOR"**, de los siguientes documentos:

- Original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique:

- Clave de los bienes, su cantidad, precio unitario y total, número de proveedor, número de contrato, en su caso, el número de la(s) orden(es) de reposición, que ampara(n) dichos bienes, número de alta, número de fianza y denominación social de la afianzadora, misma que deberá ser entregada en _____ ***(Se deberá señalar la unidad administrativa responsable de efectuar el pago, así como su domicilio y horario de atención).***

NOTA: (En todos los casos, después de los párrafos señalados anteriormente se insertará lo siguiente:)

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** presente su factura con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el artículo 90, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"EL INSTITUTO"** dentro de los tres días hábiles siguientes a la recepción de la misma, indicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"**, las deficiencias o errores que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que **"EL PROVEEDOR"** presente las correcciones no se computará dentro de los **20 (veinte)** días naturales estipulados para el pago.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico intrabancario que **"EL INSTITUTO"** tiene en operación.

Por lo anterior, **"EL PROVEEDOR"** acepta que **"EL INSTITUTO"** le efectúe el pago a través de transferencia electrónica, para tal efecto proporciona el número de cuenta, Clabe, Banco y Sucursal, a nombre de **"EL PROVEEDOR"**.

El pago se depositará en la fecha programada para tal efecto, si la cuenta bancaria de **"EL PROVEEDOR"** está contratada con BANAMEX, S.A., HSBC, S.A., BANORTE, S.A., SANTANDER, S.A. o SCOTIABANK INVERLAT, S.A., si la cuenta pertenece a un Banco distinto a los mencionados, **"EL INSTITUTO"** realizará la instrucción de pago en la fecha programada, y su aplicación se llevará a cabo el día hábil siguiente, de acuerdo con lo establecido por el Centro de Compensación Bancaria (CECOBAN).

Anexo a la solicitud de pago electrónico (intrabancario e interbancario) **"EL PROVEEDOR"** deberá presentar original y copia de la Cédula del Registro Federal de Contribuyentes, Poder Notarial e identificación oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y le serán devueltos en el mismo acto a **"EL PROVEEDOR"**.

Asimismo, **"EL INSTITUTO"** podrá aceptar a solicitud de **"EL PROVEEDOR"**, que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo, que éstas se apliquen por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el último párrafo, del artículo 40 B, de la Ley del Seguro Social.

"EL PROVEEDOR" para efectos de transferir los derechos de cobro deberá contar con el consentimiento de **"EL INSTITUTO"**, otorgado a través de **_____ (*Señalar Área competente del Instituto*),** para lo cual deberá notificarlo por escrito a **"EL INSTITUTO"**, con un mínimo de **5 (cinco)** días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión. El mismo procedimiento aplicará en el caso de que **"EL PROVEEDOR"** celebre contrato de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"**, reciba pagos en exceso, deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"EL INSTITUTO"**.

El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente, al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso.

NOTA: ***(Las Áreas Contratantes a petición de las Áreas Requirentes podrán establecer en las convocatorias o invitaciones y en los contratos respectivos, deducciones al pago de bienes, por incumplimiento parcial o deficiente, de ser así deberá incluirse el siguiente párrafo:)***

Los montos por concepto de deducciones, se deberán aplicar en la factura que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, inmediatamente después de que se tenga cuantificada la deducción.

CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

PLAZO DE ENTREGA.- Los bienes deberán ser entregados a los _____ días ***(hábiles o naturales)*** posteriores a_____.

NOTA: ***(Tratándose de plazos de entrega conforme al calendario o de acuerdo a orden de reposición, se deberán adecuar los dos siguientes párrafos, según corresponda:)***

"EL PROVEEDOR" se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO"**, los bienes que se mencionan en la Cláusula Primera, dentro de los plazos estipulados en el **calendario de entrega** o en la fecha que establezca la orden de reposición, y en los horarios indicados en el **Anexo ___ (____).**

Las Órdenes de Reposición que genere **"EL INSTITUTO"**, serán hechas del conocimiento de **"EL PROVEEDOR"**, vía Internet, a través de la dirección electrónica (http://sai.imss.gob.mx). Adicionalmente, **"EL INSTITUTO"** notificará las referidas órdenes, a través de correo electrónico, servicio de mensajería especializada, correo certificado o fax, debiendo **"EL PROVEEDOR"** entregar el acuse de recibo respectivo, por la misma vía, en_____,***(señalar calle, número, colonia, delegación o municipio, código postal y entidad federativa, teléfono, fax, así como dirección de correo electrónico),*** dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes al de dicha notificación."

"EL PROVEEDOR" podrá entregar los bienes antes del vencimiento del plazo establecido para tal efecto, previa conformidad de **"EL INSTITUTO"**.

LUGAR DE ENTREGA.- "EL PROVEEDOR" deberá entregar los bienes en los **Lugares de entrega** estipulados en el Anexo **____ (___) de conformidad con el calendario de entregas.**

CONDICIONES DE ENTREGA.- "EL PROVEEDOR" se obliga a cubrir todos los gastos, mantener asegurados los bienes y absorber todos los riesgos, hasta la recepción de los mismos, a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**, en los sitios de entrega, estipulados en el presente contrato, pudiendo cambiar **"EL INSTITUTO"** los destinos finales de los bienes previo aviso por escrito a **"EL PROVEEDOR"** sin costo adicional para **"EL INSTITUTO".**

La recepción de los bienes estará sujeta a que se acompañen de la documentación que los ampara, la cual deberá contener Número de partida, cantidad, precio unitario y total, especificaciones técnicas o descripción y tipos de presentación por grupo de suministro, número de contrato, proveedor, periodo de garantía, asimismo a su verificación, a efecto de constatar que éstos cumplan la descripción del bien objeto del presente contrato, y demás condiciones requeridas en el mismo, considerando cantidad y empaque.

EL PROVEEDOR" deberá entregar junto con los bienes, una **"Remisión del Pedido"** en original y cuatro copias legibles, foliadas y debidamente requisitadas en todos sus rubros, en esta remisión, las áreas receptoras de los bienes, asentarán en el original y las cuatro copias, sello de recibido, fecha, firma, nombre y número de matrícula del IMSS de la persona que recibe y sello con la clave presupuestal PREI, correspondiente a la unidad receptora. Este documento, en original y sus cuatro copias, será requisito indispensable para la tramitación del pago correspondiente.

"NOTA: (En tratándose de contratos abiertos, en términos de lo previsto en el artículo 85 del Reglamento de la Ley atendiendo a la naturaleza y a las características de los bienes, se establecerá la cantidad o presupuesto mínimo y máximo que podrá requerirse en cada orden de reposición con cargo al contrato."

"EL PROVEEDOR" deberá entregar los bienes perfectamente empacados, con las envolturas originales del fabricante y en condiciones de embalaje que los resguarden del polvo y la humedad, debiendo garantizar la identificación y entrega individual y total de los bienes que preserven sus cualidades durante el transporte y almacenaje, sin merma de su vida útil y sin daño o perjuicio alguno para **"EL INSTITUTO"**.

NOTA: ***(Tratándose de bienes que así lo requieran, en base a sus características, se deberá incluir, adicionalmente y, en su caso, los siguientes párrafos:)***

"EL PROVEEDOR", se obliga a adherir en cada uno de los bienes a entregar, una placa y/o etiqueta que contenga la información siguiente:

1. Nombre o denominación del fabricante.
2. Domicilio completo.
3. Teléfono (señalando códigos de ciudad, así como el número local)
4. Periodo de garantía del bien.
5. Número del contrato.
6. Número de **"EL PROVEEDOR"**.
7. Marca o logotipo del fabricante.
8. Número de catálogo.
9. Logotipo o leyendas alusivas: "Propiedad IMSS".
10. Número de lote.

Cabe resaltar, que mientras no se cumpla con las condiciones de entrega establecidas en el presente instrumento jurídico, **"EL INSTITUTO"** no dará por recibidos y aceptados los bienes.

QUINTA.- CANJE DE LOS BIENES.- "EL INSTITUTO", podrá solicitar el canje de los bienes objeto de este contrato que presenten defectos a simple vista, en mal estado o de fabricación, especificaciones distintas a las establecidas en el presente contrato o calidad inferior a la propuesta por **"EL PROVEEDOR"**, vicios ocultos o bien, cuando las áreas usuarias de **"EL INSTITUTO"**, manifiesten alguna queja en el sentido de que el uso del bien puede afectar la calidad del servicio, debiendo notificar a **"EL PROVEEDOR"**, dentro de los **3 (tres)** días hábiles siguientes al momento en que se haya tenido conocimiento de alguno de los supuestos antes mencionados.

Cuando concurra alguno de los supuestos anteriores, **"EL PROVEEDOR"**, deberá cambiar los bienes sujetos a canje por bienes nuevos, en un plazo que no excederá de ____ días hábiles a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**, el plazo contará a partir de la fecha de notificación por parte **"EL INSTITUTO"**, siempre que se encuentre vigente la garantía que otorga el fabricante sobre el bien o durante la vigencia del presente instrumento jurídico.

"EL PROVEEDOR" deberá además verificar si otros lotes de estos bienes previamente entregados, presentan el defecto de calidad inicialmente detectado, de ser así deberá reponerlos por lotes ya corregidos.

Todos los gastos que se generen por motivo del canje, correrán por cuenta de **"EL PROVEEDOR"**, sin costo alguno para **"EL INSTITUTO"**.

"EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a **"EL INSTITUTO"** y/o a terceros.

SEXTA.- VIGENCIA.- Las partes convienen en que la vigencia del presente contrato será del __ de _____ al __ de _____ de ____.

NOTA: ***(La vigencia del contrato deberá obedecer a lo establecido en la convocatoria o solicitud de cotización, la que se considerará conforme a las condiciones contractuales, tomando en cuenta todos los conceptos que integren el objeto del contrato, por ejemplo entrega, la cual debe determinarse por las áreas requirentes y técnicas).***

SÉPTIMA.- TRANSFERENCIA DE DERECHOS DE COBRO. "EL PROVEEDOR", se obliga a no transferir por ningún título, en forma total o parcial, a favor de cualquier otra persona física o moral, sus derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato; a excepción de los derechos de cobro, debiendo en este caso, solicitar por escrito el consentimiento de **"EL INSTITUTO"**, para tal efecto.

"EL PROVEEDOR", deberá presentar la solicitud correspondiente dentro de los 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, a la que deberá adjuntar una copia de los contra-recibos cuyo importe transfiere, y demás documentos sustantivos de dicha transferencia, lo cual será necesario para efectuar el pago correspondiente.

Si con motivo de la transferencia de los derechos de cobro solicitada por **"EL PROVEEDOR"** se origina un retraso en el pago, no procederá el pago de los gastos financieros a que hace referencia el artículo 51, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

OCTAVA.- RESPONSABILIDAD.- "EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, se lleguen a causar a **"EL INSTITUTO"** y/o a terceros, con motivo de las obligaciones pactadas en este instrumento jurídico, o bien, por los defectos y vicios ocultos de los bienes entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, de conformidad con lo establecido en el artículo 53, segundo párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

NOVENA.- IMPUESTOS Y/O DERECHOS.- Los impuestos y/o derechos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, conforme a la legislación aplicable en la materia.

"EL INSTITUTO" sólo cubrirá el Impuesto al Valor Agregado, de acuerdo a lo establecido en las disposiciones fiscales vigentes en la materia.

DÉCIMA.- PATENTES Y/O MARCAS.- "EL PROVEEDOR", se obliga para con **"EL INSTITUTO"**, a responder por los daños y/o perjuicios que le pudiera causar a éste o a terceros, si con motivo de la entrega de los bienes adquiridos, viola derechos de autor, de patentes y/o marcas u otro derecho reservado a nivel nacional o internacional.

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

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

DÉCIMA PRIMERA.- FORMA, TÉRMINOS Y PORCENTAJE DE LAS GARANTÍAS.- "EL PROVEEDOR" se obliga a constituir la garantía correspondiente a favor de **"EL INSTITUTO"**, las garantías que se enumeran a continuación:

a) GARANTÍA DE LOS BIENES.- "EL PROVEEDOR" se obliga con **"EL INSTITUTO"** a entregar junto con los bienes objeto de este contrato, una garantía de fabricación con cobertura amplia por __ (___) meses, contra vicios ocultos, defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, la cual deberá entregar a **"EL INSTITUTO"** por escrito en papel membreteado, debidamente firmada por el representante legal de **"EL PROVEEDOR"**, a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**

NOTA: El primer párrafo del inciso b), de la Cláusula Decima Primera, para contratos con vigencia anual deberá quedar de la siguiente forma:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.- "EL PROVEEDOR" se obliga a otorgar, dentro de un plazo de diez días naturales contados a partir de la firma de este instrumento, una garantía de cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, mediante fianza expedida por compañía autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, seguro de caución o carta de crédito irrevocable, y a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe que se indica en la Cláusula Segunda del presente contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado ***(en tratándose de contratos abiertos, deberá señalarse que el porcentaje de la garantía será sobre el monto máximo del contrato)***.

(En tratándose de contratos plurianuales, la garantía de cumplimiento de contrato deberá ser por el 10% del monto total (o máximo si fuese contrato abierto) a erogar en el ejercicio fiscal de que se trate y deberá ser renovada cada ejercicio por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a más tardar dentro de los primeros 10 días naturales del ejercicio que corresponda.)

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"** la póliza de fianza, apegándose al formato que se integra al presente instrumento jurídico como **Anexo __ (____)**, en _____ ubicada en _____.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato será devuelta a **"EL PROVEEDOR"** una vez que **"EL INSTITUTO"** le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará a **"EL PROVEEDOR**" en forma inmediata, siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del presente contrato.

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

NOTA: (En el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días de salario mínimo general, el proveedor podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en este contrato en los términos que anteceden o bien, mediante cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada o depósito de dinero ante el IMSS, sin calcularse el IVA por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato a favor del Instituto debiéndose insertar el texto siguiente:)

"GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.- "EL PROVEEDOR" se obliga a otorgar, dentro de un plazo de diez días naturales contados a partir de la firma de este instrumento, una garantía de

cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, mediante cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada o depósito de dinero ante el IMSS, por un importe equivalente al 10 % (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor de **"EL INSTITUTO"**, para lo cual, se deberá seguir el procedimiento siguiente:

a) Dichos documentos deben expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.

b) Deberán ser resguardados, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ubicada en calle 44 con número 999 por 127 y 127 B, colonia Serapio Rendón, C.P. 97285 de la ciudad de Mérida, Yucatán, teléfono (999) 9-40-25-64 y (999) 9-40-25-68.

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

NOTA: (En caso de que se hubiese pactado el otorgamiento de anticipo al proveedor, se deberá insertar el texto siguiente:)

"GARANTÍA DE ANTICIPO.- "EL PROVEEDOR" se obliga a otorgar, previo al otorgamiento del anticipo estipulado en la Cláusula _____, una póliza de fianza expedida por compañía autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un monto equivalente al 100% (cien por ciento) del importe otorgado por concepto de anticipo, incluyendo el I.V.A."

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a "EL INSTITUTO" la póliza de fianza, apegándose al formato que se integra al presente instrumento jurídico como Anexo __ (____), en _____ ubicada en _____.

Dicha póliza de garantía de anticipo, será devuelta a "EL PROVEEDOR" una vez que "EL INSTITUTO" le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará a "EL PROVEEDOR", siempre que se haya amortizado la totalidad del anticipo correspondiente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 81, fracción V, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA SEGUNDA.- EJECUCIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMENTO DE ESTE CONTRATO.- "EL INSTITUTO", llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato, en los casos siguientes:

1. Se rescinda administrativamente este contrato.

2. Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior de los bienes suministrados, en comparación con los ofertados.

3. Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al contrato, no entregue **"EL PROVEEDOR"**, en el plazo pactado, el endoso o la nueva garantía, que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento jurídico, estipulado en la Cláusula Décima Primera, numeral 1.

4. Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

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

DÉCIMA TERCERA.- PENAS CONVENCIONALES.- De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la pena convencional aplicable a **"EL PROVEEDOR"** por cada día de atraso será del ___ % (____ por ciento) calculada sobre el valor del bien no entregado en tiempo y hasta la recepción del mismo a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado.

La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento hasta un máximo de _____ días naturales, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido, aplicado al valor de los bienes suministrados con atraso y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida que se trate. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** no reponga los bienes que **"EL INSTITUTO"** haya solicitado para su canje, una vez concluido el plazo señalado en la Cláusula____ (poner número) del presente contrato, el administrador del contrato aplicará una pena convencional del (_____por ciento). La aplicación de la pena podrá ser hasta por un máximo de ___ días naturales, por el atraso en el cumplimiento de la obligación señalada.

El administrador del presente contrato será el encargado de determinar, calcular y notificar a **"EL PROVEEDOR"** las penas convencionales; así como de vigilar el registro o captura y validar en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del presente instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

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

Para autorizar el pago de los bienes, previamente **"EL PROVEEDOR**" tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato. El administrador del contrato será el responsable de verificar que se cumpla esta obligación, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

DÉCIMA CUARTA.- DEDUCCIONES.- "EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago, por incumplimiento parcial o deficiente de los bienes entregados por **"EL PROVEEDOR"**, conforme a los porcentajes indicados en el numeral ___ de las Bases de la Convocatoria.

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 Bis, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se establece que el límite máximo de incumplimiento por aplicación de deducciones será el _____% ***(Establecer el porcentaje en términos de las Políticas, Bases y Lineamientos***

en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios) del monto total ***(Cuando sea abierto será por el máximo)*** del contrato, a partir del cual **"EL INSTITUTO"** podrá iniciar el procedimiento de rescisión.

DÉCIMA QUINTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.- En términos de lo establecido en el artículo 54 Bis, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"EL INSTITUTO"**, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurran razones de interés general o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes objeto del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionaría algún daño o perjuicio a **"EL INSTITUTO"**, o se determine la nulidad

de los actos que dieron origen al presente instrumento jurídico, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública.

En estos casos **"EL INSTITUTO"**, reembolsará a **"EL PROVEEDOR"**, los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente instrumento jurídico.

DÉCIMA SEXTA.- CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO", podrá rescindir administrativamente este contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en cualquiera de las causales siguientes:

1. Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.

2. Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.

3. Cuando incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en este instrumento jurídico y sus anexos.

4. Cuando se compruebe que **"EL PROVEEDOR"**, haya entregado bienes con especificaciones y características distintas a las pactadas en el presente instrumento jurídico.

5. En caso de que **"EL PROVEEDOR"**, no reponga los bienes que le hayan sido devueltos para canje, por problemas de calidad, defectos o vicios ocultos, de acuerdo a lo estipulado en el presente contrato.

6. Cuando transmita total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones derivados del presente instrumento jurídico, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización de **"EL INSTITUTO"**.

7. Es declarado en concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio del mismo.

9. Si la Comisión Federal de Competencia, de acuerdo a sus facultades, notifica a **"EL INSTITUTO"**. la sanción impuesta a **"EL PROVEEDOR"**, con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento licitatorio, en contravención a lo dispuesto en los artículos 9,

de la Ley Federal de Competencia Económica y 34, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

NOTA: (En caso de existir otras causales de rescisión, por la naturaleza de los bienes a contratar, se deberán incorporar en la presente cláusula, después del numeral que antecede)

DÉCIMA SÉPTIMA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO", en términos de lo dispuesto en el artículo 54, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, podrá rescindir administrativamente el presente contrato en cualquier momento, cuando **"EL PROVEEDOR**", incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento siguiente:

1. Si **"EL INSTITUTO"**, considera que **"EL PROVEEDOR"**, ha incurrido en alguna de las causales de rescisión que se consignan en la Cláusula que antecede, lo hará saber a **"EL PROVEEDOR"**, de forma indubitable por escrito, a efecto de que éste exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes, en un término de **5 (cinco)** días hábiles, a partir de la notificación de la comunicación de referencia.

2. Transcurrido el término a que se refiere el párrafo anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer.

3. La determinación de dar o no por rescindido administrativamente el contrato, deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada por escrito a **"EL PROVEEDOR"**, dentro de los **15 (quince)** días hábiles siguientes, al vencimiento del plazo señalado en el numeral 1, de esta Cláusula.

En el supuesto de que se rescinda el contrato, **"EL INSTITUTO"**, no aplicará las penas convencionales, ni su contabilización, para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de este instrumento jurídico.

En caso de que **"EL INSTITUTO"**, determine dar por rescindido el presente contrato, se deberá formular y notificar un finiquito dentro de los **20 (veinte)** días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, de conformidad con el artículo 99, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, y Servicios del Sector Público, en el que se hagan constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"**, por concepto de los bienes entregados por **"EL PROVEEDOR"**, hasta el momento en que se determine la rescisión administrativa.

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

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

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

De no darse por rescindido el contrato, **"EL INSTITUTO"**, establecerá de conformidad con **"EL PROVEEDOR"**, un nuevo plazo para el cumplimiento de aquellas obligaciones que se hubiesen dejado de cumplir, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"**, subsane el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento de rescisión. Lo anterior, se llevará a cabo a través de un convenio modificatorio en el que se atenderá a las condiciones previstas en los dos últimos párrafos del artículo 52, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA OCTAVA.- RELACIÓN LABORAL.- "LAS PARTES" convienen en que **"EL INSTITUTO"**, no adquiere ninguna obligación de carácter laboral para con **"EL PROVEEDOR"**, ni para con los trabajadores que el mismo contrate para la realización del objeto del presente instrumento jurídico, toda vez que dicho personal depende exclusivamente de **"EL PROVEEDOR"**.

Por lo anterior, no se le considerará a **"EL INSTITUTO"** como patrón, ni aún substituto, y **"EL PROVEEDOR"**, expresamente lo exime de cualquier responsabilidad de carácter civil, fiscal, de seguridad social, laboral o de otra especie, que en su caso pudiera llegar a generarse.

"EL PROVEEDOR" se obliga a liberar a **"EL INSTITUTO"** de cualquier reclamación de índole laboral o de seguridad social que sea presentada por parte de sus trabajadores, ante las autoridades competentes.

DÉCIMA NOVENA.- MODIFICACIONES.- De conformidad con lo establecido en los artículos 52, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 91, del Reglamento de la Ley en cita, **"EL INSTITUTO"** podrá celebrar por escrito convenio modificatorio, al presente contrato dentro de la vigencia del mismo. Para tal efecto, **"EL PROVEEDOR"**, se obliga a presentar, en su caso, la modificación de la garantía, en términos del artículo 103, fracción II, del citado Reglamento.

VIGÉSIMA.- RELACIÓN DE ANEXOS.- Los anexos que se relacionan a continuación son rubricados de conformidad por las partes y forman parte integrante del presente contrato.

Anexo __ (__) **"Dictamen de Disponibilidad Presupuestaria"**
Anexo___ (__) **"Características Técnicas, Alcances y Especificaciones"**
Anexo __ (__) **"Precios Unitarios e Importe Total"**
Anexo __ (__) **"Lugares y fechas de entrega"**
Anexo __ (__) **"Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato"**
Anexo __ (__) **"Póliza de Fianza de Anticipo"** ***(En su caso).***
Anexo ___ (__) "**Relación de Administradores"**. ***(En su caso).***
Anexo ___ (__) "**Convenio de participación conjunta"**. ***(En su caso)***.

NOTA: (En esta Cláusula, se deberán indicar los anexos que de acuerdo al caso específico sean necesarios. por lo que el listado que se muestra es enunciativo más no limitativo)

VIGÉSIMA PRIMERA.- VERIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.- Será responsabilidad del servidor público indicado como Administrador del Contrato, en el apartado de declaraciones de "EL INSTITUTO" de este instrumento jurídico, administrar y verificar el cumplimiento del presente contrato, de conformidad con lo establecido en el penúltimo y último párrafo del Artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y numeral 5.4.13 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Material de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social.

En caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente de dicho servidor público, tendrá carácter de Administrador del Contrato la persona que lo sustituya en el cargo o aquel que designe el Área requirente.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN.- En cualquier momento durante la vigencia del presente Contrato, **"EL PROVEEDOR"/"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** o **"EL INSTITUTO"** podrán presentar ante el Órgano Interno de Control en **"EL INSTITUTO"** solicitud de conciliación por desavenencias, derivadas del presente instrumento jurídico, conforme a lo dispuesto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.

La solicitud se presentará mediante escrito, el cual contendrá los requisitos contenidos en el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, además hará referencia al número de Contrato, al servidor público encargado de su administración, objeto, vigencia y el monto del Contrato, señalando, en su caso, sobre la existencia de convenios modificatorios, debiendo adjuntar copia de los instrumentos consensuales debidamente suscritos.

VIGÉSIMA TERCERA.- JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento de este instrumento jurídico, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, **"LAS PARTES"** se someten a la jurisdicción de los tribunales federales competentes de la Ciudad de Mérida, Yucatán, renunciando a cualquier otro fuero presente o futuro que por razón de su domicilio les pudiera corresponder.

Previa lectura y debidamente enteradas las partes del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, por _____ ***(número de ejemplares en original que serán suscritos)***, en la Ciudad de _____ ***(lugar donde se firmará el contrato)***, el día __ de _____ del año ____.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 251 A DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, ARTÍCULOS 144 FRACCIONES I, XXIII, XXXVI, 155 FRACCIÓN XXXII, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 2 FRACCIÓN IV INCISO A) DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; Y NUMERAL 5.3.16 INCISO B) DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL. **"EL INSTITUTO"** **----------** **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN Y APODERADA LEGAL**	De conformidad con el numeral 5.4.13 de las Políticas Bases y Lineamientos, En Materia De Adquisiciones, Arrendamientos Y Servicios del Instituto Mexicano Del Seguro Social. **"EL PROVEEDOR"** Nombre Completo de la Razón Social (En caso de que así sea) _____ **Nombre completo del Representante Legal**

De conformidad a lo dispuesto en el artículo 2, fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico. **Área Contratante** _____ **Nombre y Cargo del Funcionario Público Designado**.	De conformidad con el artículo 2, fracción II del Reglamento De La Ley De Adquisiciones, Arrendamientos Y Servicios Del Sector Público. **Área Requirente** _____ **Nombre y Cargo del Funcionario Público Designado.**
DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 84, PÁRRAFO SÉPTIMO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y NUMERAL 5.4.13 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, ACTUALIZADAS CON FECHA 14 DE DICIEMBRE DE 2017. **Administrador del Contrato** _____ **Nombre y Cargo del Funcionario Público Designado**.	

ANEXO NÚMERO 15 (QUINCE)
PUNTO: 6 INCISO E)

MANIFESTACIÓN, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA (MIPYMES)

_____ de _____ de _____ (**1**)

_____ (**2**)_____
P r e s e n t e.

Me refiero al procedimiento de _____(**3**)_____ No. _____(**4**) _____ en el que mi representada, la empresa_____(**5**)_____, participa a través de la presente proposición.

Al respecto y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada está constituida conforme a las leyes mexicanas, con Registro Federal de Contribuyentes _____(**6**)_____, y asimismo que considerando los criterios (sector, número total de trabajadores y ventas anuales) establecidos en el Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, mi representada tiene un Tope Máximo Combinado de _____(**7**)_____, con base en lo cual se estatifica como una empresa _____(**8**)_____.

De igual forma, declaro que la presente manifestación la hago teniendo pleno conocimiento de que la omisión, simulación o presentación de información falsa, son infracciones previstas por el artículo 8 fracciones IV y VIII, sancionables en términos de lo dispuesto por el artículo 27, ambos de la Ley Federal Anticorrupción en Contrataciones Públicas, y demás disposiciones aplicables.

A T E N T A M E N T E

_____(**9**)_____

Instructivo de llenado

Llenar los campos conforme aplique tomando en cuenta los rangos previstos en el Acuerdo antes mencionado.

1. Señalar la fecha de suscripción del documento.
2. Anotar el nombre de la convocante.
3. Precisar el procedimiento de contratación de que se trate (licitación pública o invitación a cuando menos tres personas).
4. Indicar el número de procedimiento de contratación asignado por CompraNet.
5. Anotar el nombre, razón social o denominación del licitante.
6. Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante.
7. Señalar el número que resulte de la aplicación de la expresión: Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) x10% + (Ventas anuales en millones de pesos) x 90%. Para tales efectos puede utilizar la calculadora MIPYME disponible en la página http://www.comprasdegobierno.gob.mx/calculadora
   Para el concepto "Trabajadores", utilizar el total de los trabajadores con los que cuenta la empresa a la fecha de la emisión de la manifestación.
   Para el concepto "ventas anuales", utilizar los datos conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales, expresados en millones de pesos.
8. Señalar el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme al resultado de la operación señalada en el numeral anterior.
9. Anotar el nombre y firma del apoderado o representante legal del licitante.

ANEXO NÚMERO 16 (DIECISÉIS)
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos , rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes, galletas y tortillas	Envases limpios en buen estado.	Que presenten mohos y coloración no propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida
Quesos fresco quesos madurado	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café obscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4°C congelados mínimo a-18°C.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4° c Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje	Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
			signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas al entregar máxima temperatura a 4°C	Congelados y/o frescos entregados a más de 4°C
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo a 18°C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: mínimo a --	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
		18° c sin signos de descongelación,	signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento.	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas obscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa.	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo -18°C sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característico, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de -18° C	Temperaturas mayores y/o con signos de descongelación con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

ANEXO NÚMERO 17 (DIECISIETE)
TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES

Unidad			Fecha: _____/_____/_____ DD MM AAAA
Proveedor			
		No. de remisión	Importe
		Hora de recepción en el área.	
		Alimentos solicitados	
		Alimentos recibidos	
		Alimentos devueltos por mala calidad	
		Omisiones de alimentos	
		Fecha y hora de reposición	
		Encargada Almacén de Víveres	
		Proveedor	
			2660-009-045

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATOS	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Proveedor	Anotar nombre del proveedor que se va a evaluar.
3	Recuadro	Se checara el horario en los relojes checadores de la unidad por el proveedor.
4	No. de remisión	Anotar el número de facturas que entrega el proveedor.
5	Importe	Anotar el importe total de las facturas recibidas.
6	Hora de recepción en el área	La Nutricionista dietista y/o auxiliar almacenista anotara la hora en la que se presenta el proveedor, verificando la hora de checada y no excederá más de 10 minutos.
7	Alimentos solicitados	Anotara el número de alimentos solicitados para ese día.
8	Alimentos recibidos	Anotara el número de alimentos recibidos.
9	Omisiones de alimentos	Anotara los alimentos que no fueron entregados.
10	Alimentos devueltos por mala calidad	Anotara los alimentos que se regresaron por no cumplir con las características bromatológicas requeridas.
11	Fecha y hora de reposición	Anotara la fecha y hora de reposición de los alimentos no recibidos o devueltos por mala calidad.
12	Encargada del almacén de víveres	Anotara el nombre, firma y matricula de la persona que realiza el reporte.
13	Proveedor	Anotara nombre y firma del proveedor.

ANEXO NÚMERO 18 (DIECIOCHO)
FORMATO DE CARTA RELATIVA A REGISTROS.

Mérida, Yuc., a _____ de _____de 2022.

Instituto Mexicano del Seguro Social
Presente

(_____Nombre_____) en mi carácter de representante legal de la (__nombre o razón social de la empresa__), y en términos del numeral 6 inciso n), requisitos que deberán cumplir los licitantes, de las bases de la convocatoria de la licitación pública Nacional Núm._____, manifiesto lo siguiente:

- Que mí representada cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes siguiente: _____.

- Que mí representada cuenta con el Registro Patronal IMSS siguiente:_____

- Que la totalidad de sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social. (En su caso, proporcionar copia del convenio de intermediación laboral, en términos de lo dispuesto en la normatividad vigente en la materia). **Para el supuesto de que el participante cuente con convenio de intermediación laboral (outsourcing) y su contrato rebase los $ 300,000.00, sin incluir el I.V.A. deberá presentar la opinión positiva y vigente del propio licitante y además la del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato**).

A T E N T A M E N T E

_____

Nombre, cargo y firma del licitante

.

ANEXO NÚMERO 19 (DIECINUEVE)
FORMATO CARTA DE COMPROMISO FISCAL.

Mérida, Yuc., a _____ de _____de 2022.

Instituto Mexicano del Seguro Social
Presente

(Nombre) en mi carácter de _____, de la empresa denominada (nombre, denominación o razón social de quien otorga el poder) según consta en el testimonio notarial número _____ de fecha _____otorgado ante notario público número _____ de (ciudad en que se otorgó el carácter referido) y que se encuentra registrado bajo el número _____ del registro público de comercio de (lugar en que se efectuó el registro) por este conducto autorizo a (nombre de quien recibe el poder), para que a nombre de mi representada, se encargue de las siguientes gestiones.

"En caso de resultar adjudicado, me comprometo a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita opinión favorable a nombre de mi representada sobre el cumplimiento de nuestras obligaciones fiscales, conforme a lo dispuesto por las Reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el 29 de Abril de 2019, o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente, así como la(s) opinión(es) del cumplimiento de sus obligaciones fiscales vigente en materia de seguridad social de conformidad con las **"Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social"**. Publicado en el D.O.F. el 27 de febrero de 2015, tanto del participante cuando cuente con trabajadores, como del intermediario laboral **(outsourcing)** en su caso, y **constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos que emite el INFONAVIT,** de conformidad con el Acuerdo por el que se emiten las "Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones, y acepto que será requisito previo a la formalización del contrato."

A T E N T A M E N T E

_____

Nombre, cargo y firma del licitante

ANEXO NÚMERO 20 (VEINTE)
FORMATO INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL.
NUMERAL 16.

_____, a _____ de _____ de 2022.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
P R E S E N T E

___(nombre) , en mi carácter de _____, de la ___(persona física o moral)___, manifiesto por medio de la presente que los documentos contenidos en mi propuesta y remitida a la convocante para la Licitación Pública _____(nacional o internacional) Electrónica No. _____que contiene a su vez información de carácter reservada y confidencial con fundamento en los artículos 113 fracción(es) ___ y ____, y 117 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y los correlativos de su Reglamento y de los Lineamientos Generales para la Clasificación y Descalificación de la Información de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal.

Relación de documentos:

Ejemplos:

1. Acreditamiento, respecto de la cual es confidencial la parte que señala la relación de accionistas de la sociedad.

2. Documentos expedidos por un tercero.

A t e n t a m e n t e

_____

(Nombre, firma y cargo del apoderado o representante legal del licitante)

ANEXO NÚMERO 21 (VEINTIUNO)
FORMATO DE DECLARACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES
NUMERAL 7.2

_____, a _____ de _____ de 201__.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
P R E S E N T E

Por este medio manifiesto bajo protesta de decir verdad, que como proveedor del Instituto Mexicano del Seguro Social, persona física o moral no desempeño o desempeñan los socios o accionistas de la empresa empleo, cargo o comisión en el Servicio Público.

Por lo que no tengo o tienen los socios o accionistas de la empresa ninguna situación de conflicto de intereses real, potencial o evidente, incluyendo ningún interés financiero o de otro tipo en el IMSS, y/u otra relación con un tercero, que:

a) Pueda tener un interés comercial atribuido en obtener el acceso a cualquier información confidencial obtenida en los asuntos o tramites propios del IMSS, o

b) que Pueda tener un interés personal en el resultado de los asuntos o trámites propios del IMSS.
*(**En caso de desempeñarlo va este párrafo**: A pesar de desempeñar su servidor o los socios o accionistas de la empresa empleo, cargo o comisión en el Servicio Público, con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un conflicto de interés.)*

Nombre de la empresa
Nombre del representante Legal
Firma

ANEXO NÚMERO 22 (VEINTIDÓS)
INFORME DE PROBLEMÁTICA DEL PROVEEDOR ND-19.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Informe de problemática del proveedor nd-19

Unidad (1)	Fecha: ____/____/____ DD MM AAAA
Nombre proveedor (2)	Numero de proveedor (3)
Grupo de alimento (4)	

Hoja 1

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

Fecha	Presentación (10)		
(5)	Vehículos	Personal	Cajas o envases

2660-009-036

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Fecha	Oportunidad en la entrega de facturas	Remisiones y facturas mal elaboradas	Observaciones
6	11	12	13

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

ANEXO NÚMERO 23 (VEINTITRÉS)
SOLICITUD O CANCELACIÓN DE ALIMENTOS AL PROVEEDOR ND-15.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL
DELEGACION ESTATAL YUCATÁN

UNIDAD
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA **ND-15**
SOLICITUD O CANCELACION AL PROVEEDOR

DIA MES AÑO

PROVEEDOR _____ SOLICITUD_ _____ CANCELACION _____

FECHA DE ENTREGA _____

ARTICULO	UNIDAD Y/O CAPACIDAD	DIA DE ENTREGA Y FECHA					

ELABORO **Vo. Bo.** **RECIBIO PROVEEDOR**

_____ _____ _____

NUTRICIONISTA DIETISTA O AUXILIAR DEL ALMACEN | JEFE DEL DEPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA | PROVEEDOR

CLAVE 320 001 8657 00 01

ANEXO NÚMERO 24 (VEINTICUATRO)
PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO A: CARNES ROJAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 101 0100	CHULETA DE CERDO DE **150 g + - 30g**. PIEZA	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado **de 150 grs + - 30g.**
480 101 0200	LOMO DE CERDO corte de 120 g. + - 30g. En trozo o bistec a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado corte de **120 g. + - 30g.**
480 101 0300	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F fresco no congelado.
480 101 0301	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F fresco no congelado **trozos de 120 grs**
480 101 0302	PIERNA DE CERDO MOLIDA a granel en kg. En bolsas o charolas.	Sin grasa ni tejido conectivo a granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado**
480 108 0200	BISTEC DE PIERNA RES rebanada de 120 g. + - 30g a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado **rebanada de 120 grs + - 30g.**
480 108 0300	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO trozo de 120 g. + - 30g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado **trozo de 120 grs + - 30g.**
480 108 0500	CUETE DE PIERNA DE RES sin hueso de 120g + - 30g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado de 120 g + - 30 g.**
480 108 0600	FALDA DE RES SIN GRASA a granel en kg. En bolsas o charolas	Sin grasa sin tejido conectivo a granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. fresco no congelado
480 108 0700	PULPA DE RES EN TROZO sin hueso de 120g + - 30g a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado trozos de 120g + - 30 g.**
480 108 0701	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA a granel en kg. En bolsas o charolas.	Sin grasa sin tejido conectivo a granel por peso en kilogramo en bolsas de polietileno o charolas de plástico o cualquier otro envase de tipo sanitario, en paquetes colectivos no mayores de 5 kilogramos, etiquetado con nombre y dirección del rastro la fecha de matanza y número de rastro T.I.F. **fresco no congelado**

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 105 0100	PECHUGA DE PAVO CONGELADA SIN HUESO SIN PIEL (PELLEJO) a granel en kg. En bolsas o charolas.	Congelado a granel en bolsa de plástico, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico, limpia, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg a una temperatura de – 18 °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.
480 107 0301	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Fresco a granel entera o partida en dos.	Fresco a granel entera o partida en dos en bandejas de plástico reutilizable cubiertas con polietileno. 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, etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, , lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País).
480 107 0302	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC filete de 90 g ± 30 g. a granel en kg. En bolsas o charolas.	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de **90 g ± 30 g**. Separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo, 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, lote, fecha de caducidad.
480 107 0303	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA a granel en kg. En bolsas o charolas.	A granel por kilogramo en paquetes individuales, en charolas de unicel colocadas sobre papel secante con envoltura de polietileno, etiquetada con los datos siguientes: Número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de. .." y "Consérvese en refrigeración"
480 107 0401	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA) de 200 g ± 30 g. Fresco a granel en piezas	Por pieza de **200 g ± 30 g.** Fresco a granel, SIN PIEL (PELLEJO) en bolsa de plástico, 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 y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de ..." y "Consérvese en refrigeración", lote, fecha de caducidad).

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO C: EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 103 0200	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA A granel en kg. Rebanada de 30 g c/u.	En rebanadas de **25 g o 30 g c/u** aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) ingredientes, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad,
480 103 0300	JAMON DE PAVO A granel en kg. Rebanada de 30 g c/u.	En rebanadas de **25 g o 30 g c/u** aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF) ingredientes,, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad,.
480 103 0600	SALCHICHA DE CERDO VIENA paquete de 500g a 3800g con peso promedio por pieza de 40g.	Por peso en kilogramos, dentro de un paquete colectivo de polietileno al alto vacío, de 500 a 3800 g, con **peso promedio individual de 40 g,** con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, especie animal con que fue elaborada, marca, ingredientes, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas; nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad.
480 103 0700	SALCHICHA DE PAVO VIENA paquete de 500g a 3800g con peso promedio por pieza de 40g.	En piezas de **40 g c/u** aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad.
480 701 0300	TOCINO paquete de 500g a 1000g.	Paquete de 500 g a 1000 g, empacado en rebanadas al alto vacío y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Especie animal de procedencia, % de contenido de grasa, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. La leyenda "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad.
480 701 0100	CREMA ENTERA DE LECHE Bote de 180g. a 1000gr.	Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 180 g a 1000 g, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.
480 202 0300	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	De 1 litro en envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche parcialmente descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda "Consérvese en refrigeración", lote de fabricación, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.
480 202 0301	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	De 1 litro en envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche semidescremada o descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda " Consérvese en refrigeración, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.
480 202 0202	QUESO AMERICANO rebanada de 18g a 20 g. Empacados en caja de 180 g a 2000 g.	Rebanada individual de **18 a 20 g**, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable de 180 g a 2000 g. Etiquetado: especificación y variedad del queso. Con las leyendas: " Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicando el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		neto.· No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.
480 202 0205	QUESO COTIJA paquete de 1000 g.	Presentación de e 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: especificación y variedad del queso, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo posterior a 15 días después de la fecha de su elaboración o acordes a las disposiciones de la Secretaría de Salud, la cual debe de aparecer en la etiqueta.
480 202 0208	QUESO MANCHEGO de 250 grs,500 a 1,000g	De 250 g a 4000 g. 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. Etiquetado: especificación y variedad del queso. Incluir las leyendas: "Elaborado con leche de vaca pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicar el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.
480 202 0102	QUESO OAXACA 450 g a 3000 g	De 450 g a 3000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso, las leyendas "Consérvese en Refrigeración", el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima y elaborada con leche pasteurizada. Fecha de caducidad. Marca, contenido neto y domicilio del fabricante. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas.
480 202 0101	QUESO PANELA ® envasado de 200 g a 3000 g.	De 200 g a 3000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido.
480 202 0100	QUESO FRESCO paquete de 450g a 3000g	De 450 g a 3000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad.. 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. Etiquetado: especificación y variedad del queso, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo posterior a 15 días después de la fecha de su elaboración o acordes a las disposiciones

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		de la Secretaría de Salud, la cual debe de aparecer en la etiqueta.
480 202 0206	QUESO CHIHUAHUA paquete de 500g a 3000g	De 500 g a 3000 g. 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. Etiquetado: especificación y variedad del queso, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. su vida media es de 90 días a partir de su fabricación, almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C.
480 202 0207	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS paquete de 300 g a 1000 g.	De 300g a 1000g, en envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO D: HUEVO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 109 0100	HUEVO ENTERO FRESCO a granel en kg. Pza de 55g.	A granel por peso en kilogramos, con un peso promedio **por pieza de 55 g**, en empaques de plástico transparente con separaciones individuales que los protejan, acomodadas dentro de una tara, cada paquete no mayor a 5 kg. Que estén exentos de cáscaras agrietadas, olor y sabor característico, con un tiempo máximo de15 días después de la postura, con yema centrada y la cámara de aire apenas perceptible.. Etiqueta con: Nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, consérvese el producto en lugar fresco y libre de polvo, lote, fecha de caducidad.

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO E: FRUTAS Y VERDURAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 0802	CAMOTE BLANCO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano (libre de plagas), entero, fresco, limpio, de consistencia firme y libre de humedad externa anormal, heridas o magulladuras. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 0502	CIRUELA ROJA A granel en kg.	A granel peso en kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio, con

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		consistencia firme y ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Comprobar peso neto de entrega. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 0600	DURAZNO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.. Deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; forma, sabor y olor característicos de la variedad; consistencia firme. Exentos de humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición. No deben tener defectos como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otros que afecten o no la pulpa.
480 301 1000	GUAYABA A granel por peso en kg.	A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de grietas o de magulladuras acentuadas abundantes raspaduras o costras extensas, de heridas no cicatrizadas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos. Se debe verificar que el estado de conservación sea satisfactorio y el grado de madurez necesario para su consumo.
480 301 1100	JICAMA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Cada raíz debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, arrugas, magulladuras o costras extensas, de heridas o de plagas. Rechazar frutos con adherencia significativa de tierra (lodo) que altera el peso bruto solicitado y que representa un factor de riesgo. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1300	LIMÓN AGRIO a granel por peso en kilogramo	A granel, por peso en kilogramos, en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas de pudrición, de heridas o de plagas. Debe tener forma, color, sabor y olor característico de la variedad, así como grado de madurez solicitado. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1302	LIMON SIN SEMILLA (PERSA). A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas de pudrición, de heridas o de plagas. Debe tener forma, color, sabor y olor característico de la variedad, así como grado de madurez solicitado.
480 301 1600	MANDARINA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.. Se deben verificar la

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1701	MANGO ATAULFO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.
480 301 1702	MANGO MANILA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.
480 301 1802	MANZANA RED DELICIUS ® A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1803	MANZANA STARKING ® A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1901	MELÓN CHINO A granel por peso en kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1902	MELON VALENCIANO A granel por peso en kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2001	NARANJA AGRIA A granel por peso en kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2002	NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto
480 301 2102	PAPAYA ROJA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Con forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2202	PERA MANTEQUILLA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2301	PERÓN GOLDEN a granel peso en kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2400	PIÑA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2502	PLÁTANO MACHO A granel en peso por kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2505	PLÁTANO TABASCO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2600	SANDIA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 806 0300	TAMARINDO A granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el fruto esté íntegro en un80%, (con la membrana externa completa, no requebrajada.
480 301 2801	TORONJA ROJA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2900	TUNA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 3003	UVA SIN SEMILLA En racimos a granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bolsa de polietileno atóxica de baja densidad transparente con micro perforaciones y en rejilla o caja uvera de plástico

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas sin moho. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Los racimos no deben estar demasiado raleados ni compactos. Los escobajos (ramos deben ser fuertes, no secos, no quebradizos. El color debe ser de acuerdo a su variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0100	ACELGA A granel o manojos por peso en kg	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. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores. Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos Mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% de la superficie total o hay evidencias de marchitez, plagas o enfermedades. Defectos Críticos: Los anteriores si cubren más del 25% de la superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto.
480 302 0202	AGUACATE HASS A granel en kg.	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.). Los frutos deben estar sanos, limpios, enteros, libres de descomposición, plagas o magulladuras, frescos, bien desarrollados, de consistencia firme y textura característica de la variedad; de forma, sabor, color y olor característicos sin humedad exterior anormal. Como defectos menores a las raspaduras, rozaduras y manchas, como defectos mayores a las magulladuras y a enfermedades, como defectos críticos a las plagas y heridas no cicatrizadas. Vigilar el grado de madurez del producto que es: Para la variedad Hass, cuando la cáscara de la fruta adquiere un color verde mate. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 802 0100	AJO EN BULBO A granel en kg.	A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Los ajos deben ser frescos, enteros, de dientes llenos y libres de humedad exterior excesiva y magulladuras. Los defectos menores tolerados son ligeras raspaduras o manchas superficiales que no cubran más del 5% de la superficie del bulbo; libre de plagas y moho.
480 302 0300	APIO A granel o en manojos por kg.	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.
480 302 0400	BETABEL A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco, limpio y de consistencia firme y libre de humedad exterior anormal, heridas y magulladuras, exento de plagas, manchas y daños por insectos. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garantice el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0500	BRÓCOLI A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto.
480 302 0601	CALABACITA CRIOLLA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0602	CALABACITA ITALIANA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0901	CEBOLLA BLANCA A granel en kg.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0902	CEBOLLA CAMBRAY A granel en kg.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0903	CEBOLLA MORADA A granel en kg.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1001	CHAMPIÑÓN FRESCO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. El producto fresco debe ser sano y limpio, libre de humedad exterior anormal, plagas y magulladuras extensas. Las piezas deben venir enteras, de consistencia firme, de un color claro que refleje su frescura, evitando recibir los de color obscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.
480 302 1102	CHAYOTE SIN ESPINAS A granel en kg.	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.. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, forma, sabor y olor característicos; color verde amarillento característico, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1201	CHÍCHARO LIMPIO A granel en kg.	Como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack.. Verificar limpieza de los empaques, el buen estado del producto, que esté exento de plagas, manchas y daños por insectos. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1403	CHILE DULCE A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1406	CHILE HABANERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1407	CHILE JALAPEÑO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1408	CHILE LARGO O GÜERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto..
480 302 1409	CHILE POBLANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1410	CHILE SERRANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0100	CILANTRO A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierba que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción
480 302 1701	COL BLANCA A granel por peso en kg	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca,

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1702	COL MORADA A granel por peso en kg	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto
480 302 1801	COLIFLOR FRESCA A granel, por peso en kilogramo	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. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. No debe presentar yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones, quemaduras de sol, evidencia de plagas, enfermedades, marchitez, daños producidos por plagas.
480 302 1900	EJOTE A granel, por peso en kilogramos.	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. Bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o daños producidos por plagas, sin raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol grietas, Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura.
480 302 2001	ELOTE FRESCO ENTERO A granel, por peso en kilogramos.	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, bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas.
480 302 2002	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.
480 805 0200	EPAZOTE A granel en gramos.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.
480 302 2101	ESPINACA FRESCA A granel o en manojos, por peso en kilogramos.	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.). hojas bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, enteras, tener forma,

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		característica, estar libres de descomposición o pudrición y de otros defectos, ausentes de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, manchas amarillas, perforación , materia extraña, tallos rotos. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 303 0101	GERMINADO DE ALFALFA A granel por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme sin indicios de putrefacción, se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, su humedad y la temperatura que garantice el manejo correcto y la conservación del producto.
480 303 0102	GERMINADO DE SOYA A granel por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. No debe presentar yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones, quemaduras de sol, evidencia de plagas, enfermedades, marchitez, daños producidos por plagas.
480 805 0300	HIERBAS DE OLOR (lau.mej.tom.) A granel o manojo en bolsa perforada.	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del laurel.
480 805 0500	HOJA DE PLÁTANO A granel por peso en gramos.	Frescas, a granel, por peso en gramos, en mazos que contienen varias hojas dobladas. Verificar que las hojas estén frescas, enteras, sin manchas o daños por insectos.
480 302 2401	JITOMATE DE BOLA A granel, por peso en kilogramos.	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. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2402	JITOMATE GUAJE O GUAJITO A granel, por peso en kilogramos	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. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 805 0301	LAUREL A granel o manojo por peso en gramos	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico.
480 302 2501	LECHUGA OREJONA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2502	LECHUGA ROMANA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2800	NOPAL A granel, por peso en kilogramos	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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio y sin espinas, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
480 302 2902	PAPA BLANCA A granel, por peso en kilogramos.	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. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2903	PAPA CAMBRAY A granel, por peso en kilogramos	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. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0600	PEREJIL A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.
480 302 3000	PEPINO A granel, por peso en kilogramos.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3101	PIMIENTO MORRÓN FRESCO 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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3200	PORO 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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3401	RABANO CHICO A granel en kilogramos.	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 806 0501	TE DE MANZANILLA NATURAL	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del producto a granel el buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	A granel, por peso en gramos	daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0700	TE DE YERBABUENA NATURAL A granel, por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Producto a granel en buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad nisus especificaciones sensoriales.
480 302 3600	TOMATE VERDE A granel, por peso en kilogramos	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. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0303	TOMILLO A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Envasada en frasco de vidrio o plástico, con capacidad de 50 g a 100 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del tomillo. Producto envasado: Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.
480 302 3900	ZANAHORIA A granel, por peso en kilogramos	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. Producto bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, grietas presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO F: PESCADO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.

480 106 0701	MERO EN FILETE (FRESCO) de 120g + - 30g A granel en kg. En charolas de unicel cubiertas de polietileno.	Peso por ración de 120 g ± 30 g. filetes separados entre sí por papel glassine a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. Filete o trozo fresco.- Se obtiene en las rebanadas paralelas a la columna vertebral, de forma y dimensiones irregulares. De color blanco característico a la especie. Textura firme pero suave. El pescado que se va a utilizar para estos cortes debe ser seleccionado previamente. Los filetes deben estar libres de piel, escamas y restos de vísceras, examinarlos a trasluz para detectar parásitos y alteraciones en la textura que indiquen descomposición, caracterizada por una estructura demasiado blanda, pastosa o desprendimiento al tacto de una sustancia viscosa. **Piezas de 120 g + - 30g. fresco**
480 104 0200	CALAMAR (FRESCO) CONSERVADO EN HIELO a granel en kg. En bandeja de plástico reutilizable limpia.	Fresco a granel en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. Congelado a una temperatura de – 18 °C en su centro térmico, cada paquete con un peso no mayor a 1 kg, y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, 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.

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO G: PAN FRESCO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 406 1200	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g a 45 g. (para pacientes).	Por **pieza de 30 g a 45 g** en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.
480 406 1600	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g a 45 g por porción	Pieza de **30 g a 45 g** por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.
480 406 2200	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 a 45 g	Por pieza de **30 a 45g** en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.
480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 a 45 g	Por pieza de **30 a 45g** en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.
480 406 2300	PAN DE MUERTO pza de 30 a 45 g	Por pieza de **30 a 45g** en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.
480 406 2500	ROSCA DE REYES a granel en g.	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.
480 406 2400	PASTEL a granel en g.	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO H: PRODUCTOS DE MAÍZ

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 405 0500	MASA MAIZ(NIXTAMALIZADA) bolsa de 1 kg.	En bolsas de polietileno de 1000 g. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores ácidos. Debe mantenerse en un lugar fresco o en refrigeración. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques en que se entregue.
480 405 0600	TORTILLA DE MAIZ a granel o bolsa de 500 g a 1 kg.	A granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. Cuando se adquiere empacada debe presentar: Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.

GRUPO 2: ALIMENTOS NO PERECEDEROS, SUBGRUPO A: ABARROTES

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 702 0105	ACEITE DE OLIVA Envase de 250 ml. a 3000 ml	Envase de 250 a 3000 ml, de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Etiquetado: Nombre del producto, aditivos, porcentaje y su función si es que los contiene, marca, contenido neto y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de fabricación y La leyenda "Hecho en México".
480 702 0102	ACEITE DE CARTAMO Envase de 1L a 3.600 L de vidrio o plástico	Envase de 1L a 3.600 L de vidrio o plástico. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas yla Ley General de Salud: Características fisicoquímicas, Características sensoriales Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.
480 106 0102	ATUN EN AGUA Latas de 140 a 1880 g peso neto	Latas de 140 a 1880 g peso neto y masa drenada de 100g a 1350 en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño o capa de barniz
480 601 0200	AZUCAR REFINADO Bolsas de polietileno o papel kraf reforzado de 1000 a 2000 g.	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o papel kraf reforzado de 1000 a 2000 g. De acuerdo a la NOM, se establece que debe ser un producto sólido, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. No debe contener fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto conforme a la clasificación, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de fabricación y zafra correspondiente.
480 609 0200	POLVO GELATINA LECHE	Bolsa de polipropileno de 140 a 1000 g. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su empaque debe ser en bolsa bien

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	Bolsa de 140 a 1000 g	cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado con el nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de elaboración y de caducidad e información nutrimental.
480 806 0101	CAFE PURO GRANO TOST. MOLIDO bolsa de 500g a 1000g	En bolsa de polipropileno de 500 a 1000 g, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante. Que el aroma sea el peculiar agradable de café tostado, sin presencia de cuerpos extraños, exento totalmente de sabores a fermento, moho, tierra, agrio y cebolloso. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0102	CAFÉ SOLUBLE En frasco de vidrio de 100 g a 200 g	En frasco de vidrio de 100 g a 200 g, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 401 0100	AMARANTO EN SEMILLA A granel por peso en kg	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior anormal. Se debe comprobar el peso neto a la entrega del producto.
480 403 0200	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) Bolsa de 400 a 1000 g	En bolsa de polietileno o bote de cartón de 400 g a 1000 g. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México". El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.
480 403 0100	AVENA INTEGRAL	Envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón de 435 g. Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble, con nombre y marca comercial y/o símbolo del fabricante, texto del contenido neto, cantidad expresada en kilogramos o gramos, nombre y domicilio del fabricante y razón social, número de lote de fabricación, la leyenda "Hecho en México", lista de ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y función, así como información nutriológica como lo señala la Secretaría de Salud.
480 402 0100	ARROZ INTEGRAL bolsa de 500 g a 1000 g.	En bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. Debe estar libre de plagas, de olor a enranciamiento o a cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños y enmohecimiento visibles.
480 402 0400	HARINA DE ARROZ cartón de 250 g a 500 g.	Envase de cartón, con bolsa interior de papel o celofán u otro material compuesto de 250 g a 500 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México". El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 403 0400	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO TIPO A Lata o sobre de 270 g a 300 g.	En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno biorentado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 270 g a 300 g. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, lote de fabricación, leyenda "Hecho en México", ingredientes en orden descendente, información nutriológica y técnica de preparación. Instrucciones para se mezcla con líquidos. El producto debe ser envasado con un material resistente, cartón de cara blanca o dentro de una bolsa de plástico o de papel celofán o aluminio que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación y no altere su calidad.
480 404 0100	CEBADA PERLA bolsa de 500 a 1000 g.	En bolsa de polietileno, poliestireno o celofán de 500 g a 1000 g. sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros, empaques limpios, el producto libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.
480 809 0200	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO	Frasco y/o bolsa de plástico de 500 g a 2 kg. Verificar la integridad del sellado automático del envase, que garantice la calidad ofrecida por el fabricante. No debe tener fragmentos de insectos o cualquier otra sustancia extraña, ni contaminantes químicos que puedan representar un riesgo para la salud Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales y la leyenda "Consúmase antes de ".
480 604 0100	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR de 360 g a 540 g, empacadas en envases de cartón.	En tablillas o barras envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos, de 360 g a 540 g, empacadas en envases de cartón. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 406 0100	TRIGO A granel por peso en gramos.	A granel por peso en gramos. Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros, empaques limpios, el producto libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.
480 406 1100	HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 800g a 1000 g.	En bolsa de papel o polietileno de 800g a 1000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México". El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.
480 809 0100	ACHIOTE EN PASTA caja o bolsa de 110 g. a 1000 g.	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta con un peso de 110 a 1000 g. Verificar la integridad del empaque y de la pasta. La consistencia de la pasta debe ser firme y que se disuelva con facilidad. Rechazar el producto reseco puro o con presencia de moho. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo.

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 802 0400	CANELA EN RAJA a granel de 100 g a 500 g	A granel por gramos, en bolsa de plástico o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 100 g a 500 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni resquebrajados) y de olor penetrante característico de la canela. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 802 0401	CANELA MOLIDA a granel de 100 g a 500 g	A granel por gramos, en bolsa de plástico o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 100 g a 500 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 802 0500	CLAVO ENTERO a granel de 100 a 500 g	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasado en frasco de vidrio, plástico o en bolsa de poliestireno y capacidad de 100g a 500g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños, que se perciba el olor penetrante del clavo. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 802 0600	COMINO ENTERO a granel de 100 g a 500 g	Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g o envasado en frasco de vidrio con capacidad de 40g, plástico o en bolsa de poliestireno, de marca registrada y autorizada. Molido: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100g a 500g, en bolsa de poliestireno, en frasco de vidrio con capacidad de 20 g a 60 g o plástico con tapa interior perforada tipo salero, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños, (varas, ramas, basura, etc) y se perciba el olor penetrante del comino. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad.
480 802 0902	PIMIENTA NEGRA ENTERA a granel en frasco de vidrio, plástico o bolsa de plástico de 40 a 100 g.	Entera o molida: a granel por peso en gramos. Envasada en frasco de vidrio o plástico o bolsa de plástico de 40 a 100 g. de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta.
480 802 0901	PIMIENTA NEGRA MOLIDA a granel en frasco de vidrio, plástico o bolsa de plástico de 40 a 100 g.	Entera o molida: a granel por peso en gramos. Envasada en frasco de vidrio o plástico o bolsa de plástico de 40 a 100 g. de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 809 0300	MOSTAZA PREPARADA ® frasco de 225 g a 450 g.	En frasco de vidrio o plástico de 225 a 450 g, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo.
480 704 0200	ALMENDRA TOST. SIN SAL a granel por peso en gramos	A granel por peso en gramos en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Deben cuidarse sus características sensoriales.
480 704 0400	NUEZ SIN CASCARA a granel por peso en gramos	A granel por gramos, en bolsa de plástico o de material impermeable que garantice la calidad y conservación del producto. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos y cuidar las características sensoriales.
480 704 0301	CREMA DE CACAHUATE Envase pet 350 a 450 g	Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Contenido neto 350 a 450 g
480 302 2601	MOLE NEGRO EN PASTA Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g	Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g de marca registrada. libre de materias extrañas. Etiquetado: denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad
480 302 2602,	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA	Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g de marca registrada. libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad
480 802 0800	OREGANO EN HOJA ® a granel	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico con capacidad de 10 g a 55 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Se debe percibir el olor penetrante del orégano. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubre los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad.
480 807 0100	POLVO PARA HORNEAR bote o lata de 454g	En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 301 0503	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	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. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, suave, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, sin que la deshidratación la haga dura, opaca o reseca en forma excesiva, exenta de plagas e insectos. Se debe comprobar su estado de conservación y grado de madurez

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		necesario para su consumo, verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 3004	UVA PROCESADA DESHIDRATADA a granel	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. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, libre de polvo y plagas, sin apariencia blanquecina o con indicios de moho. Tener forma, sabor y olor característico. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 808 0100	SALSA INGLESA envase de virio o plástico de 145ml a 290 ml.	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 145 ml a 290 ml, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin cuerpos extraños y de sabor agradable y característico. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 808 0202	SAL REFINADA YODATADA En bolsa o bote de plástico de 1000g	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad,de 1000g. Empaques libre de humedad y cuerpos extraños
480 808 0300	VINAGRE DE FRUTAS (R) envase de vidrio o plástico de 500ml a 1000ml.	En envase de vidrio o plástico de 500 ml a 1000 ml, con tapón no susceptible de corrosión. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin cuerpos suspendidos. Que tenga olor, sabor y color correspondiente a la materia prima utilizada. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 610 0100	ATE DE FRUTAS(R) Lata de 700 g a 1 000 g o en empaque de celofán de 950 g	En lata de aluminio u hojalata con recubrimiento interior anticorrosivo de 700 g a 1 000 g o en empaque de celofán de 950 g. El producto debe ser envasado en latas con recubrimiento anticorrosivo que no presenten golpeaduras o abolladuras o en papel celofán bien sellado que evite la contaminación del alimento. Deberá llevar una etiqueta de papel o de otro material que puede ser adherido a los envases o bien con impresión permanente sobre los mismos. Un criterio de la calidad del producto es que debe cortarse fácilmente con una cuchara, el corte debe ser brillante y que prácticamente no se adhiera al instrumento con que se corta. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto, contenido neto, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, lote, nombre y domicilio del fabricante.
480 606 0100	CAJETA Frasco de vidrio o PET de 354 ml a 660 ml	En frasco de vidrio o PET de 354 ml a 660 ml, etiquetada conforme a los criterios de calidad, exenta de sabor a quemado y de cristalización de azúcar, sin adición de conservadores y colorantes, ni sabores artificiales. El envasado será en frasco de vidrio al alto vacío, cerrado herméticamente. Deberá llevar una etiqueta de papel o de otro material que puede ser adherido a los envases o bien impresión permanente sobre los mismos. Para su empleo es necesario verificar la

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 608 0100	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR Lata de 800 g a 835 g	Lata de 800 a 830 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 608 0300	MANGO EN ALMIBAR Lata de 800 a 830 g	Lata de 800 a 830 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 702 0300	MARGARINA SIN SAL en papel parafinado o envase de plástico De 90 a 1000 g	Presentación en papel parafinado o envase de plástico u otro material impermeable etiquetada. Su capacidad es de 90 a 1000 g. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas y características sensoriales Etiquetado: % de contenido de grasa, aceite del que procede (se prohíbe el uso de grasas y aceites de origen mineral), marca, contenido neto y domicilio del fabricante. Las leyendas: "Hidrogenada" y "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad. El contenido de vitaminas A y D por 100g de producto. Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de conservadores, antioxidantes y emulsificantes.
480 703 0100	MAYONESA En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 390 a 3800 g.	En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 390 a 3800 g. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, marca, contenido neto, lista de ingredientes en orden decreciente y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco y seco para evitar su enranciamiento.
480 701 0101	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA	Lata de 225 g. Etiquetada conforme a los criterios de calidad.Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Clasificación sanitaria de la crema, % de contenido de grasa, Indicación de que el producto está pasteurizado, especie animal de procedencia, estabilizador empleado en su caso, marca contenido neto, domicilio del fabricante y fecha de caducidad Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede. Se prohíbe el uso de conservadores, colorantes y gomas. Almacenarse en refrigeración a 6°C.
480 406 0600	GALLETA INTEGRAL bolsa dentro de caja de	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón de 500 g a 1000 g. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	cartón de 500g a 1000g.	extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad.
480 406 0901	GALLETA SALADA ENV. INDIVIDUAL Envase personal en paquetes de 12 g a 13 g en cajas de 550 g a 2000 g.	Envase personal en paquetes de 12 g a 13 g en cajas de 550 g a 2000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.
480 405 0200	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA bolsas de 1 kg.	En bolsas de papel laminado, con polietileno o de polietileno, de 1000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente y peso neto, así como la información nutrimental.
480 405 0300	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) Caja de cartón o sobre de 250g,750 g ó 1000 g.	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno de 250 g, 750 g ó 1000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental
480 405 0301	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) Caja de cartón o sobre de .047 g, 250 g, 750 g ó 1000 g.	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno de .047g, 250 g, 750 g o 1000 g. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental.
480 405 0400	HOJUELAS DE MAIZ En caja de cartón de 300 g - 660 g	En caja de cartón de 300 g - 660 g con bolsa plástica de película coextruída en el interior. Debe estar ausente de olores o sabores desagradables, con una textura firme. Los paquetes estarán diseñados como barreras para la humedad.
480 406 2601	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS Y LARGAS bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		producto.
480 406 2600	LETRA bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2600	MUNICION bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2600	PLUMA bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2600	MACARRON bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2600	TALLARIN bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán de 200 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 611 0100	MIEL DE ABEJA Frasco de 300 a 1500 g	En frasco de vidrio, PVC O PET con dosificador de 300 g a 1500 g. Debe estar exenta de materiales extraños. Sin cristales visibles. No se permite el uso de aditivos alimentarios para su conservación, ni mezclarla con almidón, melazas, glucosa, dextrinas o azúcares. Etiquetado con los siguientes datos: Denominación del producto, nombre de la empresa que la envasa, contenido neto, razón social y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales
480 611 0200	MIEL DE MAIZ En frasco de vidrio o PVC de 500 ml	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos. Características sensoriales: color muy claro translúcido, olor y sabor característico.
480 611 0201	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE En frasco de vidrio o PVC de 500 ml	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos. Características sensoriales: color muy claro translúcido, olor y sabor característico.
480 501 0600	FRIJOL NEGRO Bolsa de polietileno de 1000 g.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene.
480 501 0200	FRIJOL BAYO a granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		debe indicar la variedad del frijol que contiene.
480 503 0100	HABA SECA Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g	Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio en su superficie, libres de moho y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar el nombre del producto que contiene y la marca.
480 502 0100	GARBANZO Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g	Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio en su superficie, libres de moho y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar el nombre del producto que contiene y la marca.
480 504 0100	LENTEJA Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g	Bolsa de polietileno de 500 a 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio en su superficie, libres de moho y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar el nombre del producto que contiene y la marca.
480 302 1203	CHICHARO PROCESADO ENVASADO En latas de 150 g a 3000 g.	En latas de 150 g a 3000 g. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote.
480 302 1501	CHILE SECO ANCHO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada. Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados.
480 302 1502	CHILE SECO DE ARBOL A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada. Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados
480 302 1505	CHILE SECO GUAJILLO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada. Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados.
480 302 1508	CHILE SECO PASILLA A	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	granel, por peso en kilogramos	bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada. Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados.
480 302 1504	CHILE SECO CHILPOTLE A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada. Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados
480 302 1507	CHILE SECO MULATO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada. Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados
480 806 0200	FLOR DE JAMAICA A granel en bolsa de 100g a 500g	A granel, por peso en gramos, en bolsa de polietileno o envasada en bolsa de polietileno o polipropileno con capacidad de 100g a 500g, de marca registrada y autorizada. Verificar que la flor este óptimamente deshidratada, (no reseca, ni resquebrajada), que se encuentre exenta de plagas y daños por insectos, libre de cuerpos extraños (varas, piedras, ramas, hebras, etc.). Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 302 1003	CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO Lata de 380 a 3 Kg.	Envasado: rebanado en lata de 380 g a 3 Kg. En los productos enlatados además se debe verificar en el etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, clave de la fecha de fabricación y número de lote.
480 406 1300	PAN BLANCO DE CAJA ® bolsa de 650g y de 350g.	Bolsa de polietileno de 650 g (24 rebanadas y 2 tapas) y de 350 g (12 rebanadas y 2 tapas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos (vetas o manchas de color).
480 406 1400	PAN BOLLO Bolsa de 8	Bolsa de polietileno impermeable de 425 a 450g (8 piezas). Etiquetado:

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	piezas	Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 1500	PAN INTEGRAL DE CAJA ® bolsa de 675g a 750g.	En bolsa de polietileno 675 g a 750 g (22 rebanadas y 2 tapas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 1700	PAN MEDIAS NOCHES Bolsa de 8 piezas.	Bolsa de polietileno de 275 g a 290 g (8 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 1800	PAN MOLIDO Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 210 a 1000 g.	Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 210 a 1000 g. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 601 0300	PILONCILLO A granel en kg.	A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno o poliestireno. Debe ser un producto sólido, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera y que no ha sido sometido a un proceso de refinación, únicamente moldeado. El producto debe ser íntegro de color pardo obscuro, duro y granuloso y de sabor dulce.
480 406 2000	PAN TOSTADO DE CAJA ® bolsa de 200 g a 210 g.	Bolsa de polipropileno de 200 g a 210 g (14 rebanadas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2900	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL. Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas).	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2800	TORTILLA HARINA DE TRIGO ® Bolsa de 260 g (10 pzas) a 520 g (20 pzas).	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas) a 520 g (20 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 610 0300	MERMELADA DE FRESA En frasco de vidrio de 460 g a 980 g.	En frasco de vidrio de 460 g a 980 g. Debe estar exenta de materias extrañas. Debe cumplir con las características químicas y físicas de color, olor y sabor. Su consistencia debe ser semisólida, en función de su gelifición (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. Etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, lista de ingredientes en orden descendiente, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento.
480 402 0300	CEREAL ARROZ PREC TPO A ® Lata o sobre de 270 a 300 g.	Lata de 270 g a 300 g. debe contener instrucciones sobre la preparación en forma escrita o gráfica, así como la forma de conservación y almacenamiento. Contenido nutrimental por 100 g o por porción. Etiquetado: denominación del

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, lote de fabricación, leyenda "Hecho en México", ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y su función. El envase debe garantizar su calidad.
480 405 0101	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO Bolsas de 1 kg a 2 kg.	Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas, con capacidad de 1000 g a 2000 g. Verificar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar la integridad y la limpieza de los empaques, la bolsa de polietileno bien cerrada.
480 803 0100	EXTRACTO DE VAINILLA (R) frasco de 50 ml a 500 ml	En frasco de vidrio o plástico con capacidad de 50 ml a 500 ml, de marca registrada y autorizada. Comprobar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, que el olor sea el característico agradable de la vainilla, sin cuerpos extraños, sin substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud (cumarinas). Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 608 0500	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR Lata de 800 a 835 g	Lata de 800 g a 835 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. . Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 608 0501	PIÑA EN TROZOS ALMIBAR ® Lata de 800 a 835 g	Lata de 800 g a 835 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 609 0100	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA Bolsa de polipropileno de 140 a 1000 g.	Bolsa de polipropileno de 140 a 1000 g. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental.
480 609 0101	POLVO GELATINA AGUA BAJA EN CALORIAS Caja de cartón de 25 g	Paquete o sobre de 20-25 g para preparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a130 ml. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, todos los productos endulzados con aspartamo deben llevar la siguiente leyenda:"Fenilcetonúricos: contiene fenilalanina".
480 702 0106	ACEITE PURO DE CANOLA (R) Envase de 900 ml a 3700 ml.	Envase de 900 ml a 3700 ml, de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante,

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		número de lote y fecha de fabricación.
480 501 0301	ALUBIA A granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad de alubia que contiene.
480 505 0400	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA En bolsa de 250 a 500g.	En bolsa de polietileno o poliestireno de 250 a 500 g. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lista de ingredientes por concentración en orden descendiente, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", técnica de preparación e información nutrimental.
480 302 1603	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS lata de 800 g a 2800 g.	Lata de 800 g a 2800 g. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote.
480 302 1601	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA En lata de 215 g a 2800 g.	En lata con capacidad de 215 g a 2800 g. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote
480 302 2403	JITOMATE PROC. EN PURE Lata o tetrabrik de 200 g a 4000 g.	En lata o en tetrabrik de 200 g a 4000 g. Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir, cuando no se ha quitado la piel la leyenda "sin mondar", el material envasado "puré de tomate" o "pulpa de tomate" según se trate; el tipo de aromatizado, aderezado o condimentado, número de lote y fecha de fabricación y datos del fabricante
480 809 0400	SALSA DE TOMATE "TIPO CATSUP" Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetrawedge de 400 a 2000 g.	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetrawedge de 400 a 2000 g. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0500	TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0701	TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 602 0903	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO Tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/ kg. Su apariencia debe ser de líquido brillante y turbio, con presencia de partículas en suspensión del mismo jugo. Los defectos de calidad se clasifican en: Críticos, con la presencia de cuerpos extraños (vidrio, plástico o metales), desarrollo de microorganismos, mal sellado del producto. Defectos Mayores: volumen por

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		debajo de la norma, color, acidez, presencia de puntos negros o blancos, mala codificación del lote y de la fecha de caducidad. Defectos Menores: Impresión del envase fuera o movida del registro, color fuera del estándar. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración".
480 602 0303	CONC .MANZANA NO CONGE. JUGO En botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0304	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO En botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0801	JARABE CONC. NO CONG.PAPAYA Botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 0.1 g / 100 ml. Características físicas, químicas y microbiológicas: Se conserva a temperatura ambiente. Características sensoriales: color, olor y sabor característico de la fruta. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Se debe conservar a una temperatura de 0 a 23 ° C. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de bebida es de 12 ml de concentrado por 88 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0802	JARABE CONC. NO CONG.TAMARINDO Botella P.A.D. de 1000 ml	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 0.1 g / 100 ml. Características físicas, químicas y microbiológicas: Se conserva a temperatura ambiente. Características sensoriales: color, olor y sabor característico de la fruta. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Se debe conservar a una temperatura de 0 a 23 ° C. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de bebida es de 12 ml de concentrado por 88 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.