



# 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.

## CONVOCATORIA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

### LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2024.

(ELECTRÓNICA)

EL ENVÍO DE PROPOSICIONES, SE REALIZARÁ EXCLUSIVAMENTE POR MEDIOS ELECTRÓNICOS, A TRAVÉS DEL PORTAL DE COMPRANET. 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.





## 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) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2024.**

De conformidad con las siguientes:

## BASES





## ÍNDICE

|     | CONCEPTO                                                                                                                                                                                            |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | GLOSARIO DE TÉRMINOS                                                                                                                                                                                |
| 1.  | DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA                                                                                                                             |
| 2.  | OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA                                                                                                                                                           |
| 3.  | FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.                                                                                                                         |
| 4.  | REQUISITOS INDISPENSABLES PARA EVALUAR LA PROPOSICIÓN Y DETERMINAR SU SOLVENCIA                                                                                                                     |
| 5.  | CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS                                                                                                                   |
| 6.  | <b>DOCUMENTOS Y DATOS (LOS CUALES DEBERÁ DE CONTENER SU PROPUESTA TÉCNICA)</b>                                                                                                                      |
| 7.  | <b>ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE.</b>                                                                                                                   |
| 8.  | <b>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.</b> |
| 9.  | CAUSAS DE DESECHAMIENTO                                                                                                                                                                             |
| 10. | VERIFICACIÓN DE CALIDAD                                                                                                                                                                             |
| 11. | DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN                                                                                                                                                                     |
| 12. | INCONFORMIDADES                                                                                                                                                                                     |
| 13. | INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL                                                                                                                                                                |
| 14. | DIRECTRICES INSTITUCIONALES RELATIVAS AL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS                                                                                               |
| 15. | RELACIÓN DE ANEXOS                                                                                                                                                                                  |



## GLOSARIO

Para efectos de esta Convocatoria, se entenderá por:

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Administrador del Contrato:</b>      | Servidor(es) público(s) en quien recae la responsabilidad de dar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Alimentos:</b>                       | 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.                                                                                                                                          |
| <b>Alimento de alto riesgo:</b>         | 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. |
| <b>Alimento no perecedero:</b>          | 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.                                                                                                                                                                       |
| <b>Alimento perecedero:</b>             | Producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Alteración:</b>                      | Se considera cuando un producto o materia prima, por cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición y características organolépticas.                                                                                                                                                                                               |
| <b>Área contratante:</b>                | 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.                                                           |
| <b>Área requirente:</b>                 | 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.                                                                                                        |
| <b>Área Técnica:</b>                    | 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.                                                                                                                                                        |
| <b>Bienes de Consumo:</b>               | 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.                                                                                                                                      |
| <b>Buenas Prácticas de Fabricación:</b> | Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, determinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.                                                                                                                                                                                 |
| <b>Calidad:</b>                         | Conjunto de características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades explícitas e implícitas.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Canje:</b>                           | 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.                                                                                                                       |





|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CECOBAN:</b>                               | Centro de Compensación Bancaria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Certificación TIF:</b>                     | <b>Tipo Inspección Federal</b> , 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.                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CFDI:</b>                                  | Comprobante Fiscal Digital por Internet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>COFEPRIS:</b>                              | Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Concentrados:</b>                          | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>COMPRANET:</b>                             | El Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública con dirección electrónica en Internet: <a href="https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx/">https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Contrato:</b>                              | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Cuadro Básico de Alimentos:</b>            | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Departamento de Nutrición y Dietética:</b> | de Área responsable de proporcionar regímenes normales y dietoterapéuticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Devolución:</b>                            | Es el acto de regresar al proveedor aquellos bienes que no cumplen con los requisitos establecidos en la Convocatoria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Distribución:</b>                          | Acción de repartir materias primas, productos y/o alimentos, al punto o lugar en el que se van a utilizar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Envase:</b>                                | 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.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>EMA:</b>                                   | Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Embutidos:</b>                             | 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". |
| <b>ETA:</b>                                   | Enfermedades Transmitidas por Alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |





|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Etiqueta:</b>                                   | 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.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Factura Electrónica:</b>                        | 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.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Fecha de caducidad:</b>                         | 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.                                                                                                                        |
| <b>Grupo:</b>                                      | Conjunto de partidas, renglones, claves, alimentos (clasificados conforme su origen, comercialización, naturaleza y/o caducidad).                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Guardería:</b>                                  | 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.                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Investigación de mercado:</b>                   | 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. |
| <b>IPCA:</b>                                       | Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la última del trimestre o mes.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>IPCB:</b>                                       | 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.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Instituto o IMSS:</b>                           | Instituto Mexicano del Seguro Social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Internet:</b>                                   | Red Mundial de Computadoras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Inocuo:</b>                                     | Exento de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. Aquello que no hace o causa daño a la salud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>IVA:</b>                                        | Impuesto al Valor Agregado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Ley:</b>                                        | Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Licitante:</b>                                  | La persona que participe en la presente Licitación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Medio de Identificación Electrónica:</b>        | 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.                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Medios Remotos de Comunicación Electrónica:</b> | Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Microrganismos:</b>                             | Bacterias, parásitos, hongos, levaduras, virus, seres vivos de tamaño microscópico. Algunos son patógenos que son capaces de causar una enfermedad.                                                                                                                                                                                                                                                                            |





|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MIPYMES:</b>                               | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NMX:</b>                                   | Norma Mexicana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NOM:</b>                                   | Norma Oficial Mexicana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Orden de Compra:</b>                       | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Partida, renglón, concepto o posición:</b> | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PLA.C.A :</b>                              | Sistema de Planeación y Control de Alimentos del Instituto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Precio conveniente:</b>                    | 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.                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Precio no aceptable:</b>                   | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PMR:</b>                                   | Precio Máximo de Referencia, con fundamento en el Artículo 39, fracción II inciso C del Reglamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PROFEPA:</b>                               | Procuraduría Federal de Protección al Ambiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Programa Informático:</b>                  | 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. |
| <b>Proveedor:</b>                             | La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Punto de Control:</b>                      | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Punto Crítico:</b>                         | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Reglamento:</b>                            | Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>SAGARPA:</b>                               | Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>SAT:</b>                                   | El Servicio de Administración Tributaria, Órgano desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |





|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SFP:</b>                            | Secretaría de la Función Pública.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>SSA:</b>                            | Secretaría de Salud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Sobre cerrado :</b>                 | 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.                                                                                                                                     |
| <b>Transportación:</b>                 | 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. |
| <b>Ultrapasteurización:</b>            | 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.                                                                                                                                                               |
| <b>Unidad Almacenería o Almacén:</b>   | 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.                                                                                                                   |
| <b>Unidades Hospitalarias: Médicas</b> | Hospitales y Unidades Médicas que conforman los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Estatales.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Zona geográfica:</b>                | 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. **LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2024**, ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2024.

### 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, se contempla en el **requerimiento del anexo 1 (uno)** el cual forma parte de la presente solicitud.

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.

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 1 (uno)** el cual forma parte de la presente Convocatoria.

| Grupo                          | Subgrupo                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Alimentos Perecederos:    | A. Carnes Rojas y Embutidos<br>B. Carnes Blancas, Pescado y Huevo<br>C. Derivados Lácteos<br>D. Frutas y Verduras<br>E. Pan Fresco<br>F. Productos de Maíz |
| 2<br>Alimentos no Perecederos: | A. Abarrotes                                                                                                                                               |

### 2.2. PARTIDAS A ADQUIRIR

La presente licitación se convoca para la adquisición de **54 partidas**, las cuales están conformadas de la siguiente manera: para el caso del Régimen Ordinario, por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente.

Para el Programa IMSS-Bienestar el Hospital y su Albergue constituyen juntos una partida por subgrupo.

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

### 2.3. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS O CERTIFICADOS

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

- Copia del certificado que acredite el cumplimiento con la norma oficial mexicana, norma mexicana, norma internacional o especificación técnica aplicable, expedido por un organismo de certificación acreditado por la EMA, el certificado deberá estar vigente durante la vigencia del contrato.





II. En el supuesto de que no existan organismos de certificación acreditados, presentar el informe de resultados emitido por un laboratorio de pruebas acreditado por la EMA; dicho informe deberá contar con fecha de expedición como máximo de seis meses.

Durante la vigencia del (los) contrato (s) que, en su caso se adjudique (n), con motivo de la presente licitación, el instituto podrá en cualquier momento verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad del servicio al licitante que resulte adjudicado, a través de las personas acreditadas por la EMA, (organismo de certificación o laboratorio de pruebas), de acuerdo a lo establecido en la ley de infraestructura de la calidad.

O bien el proveedor deberá presentar escrito en el que manifieste que el bien que se oferta cumple con las normas oficiales mexicanas señaladas para cada grupo o subgrupo en el **Anexo Número 10 (diez)**.

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 8 (ocho)** que forma parte de la presente Solicitud de Información 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.

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).

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones del proveedor al menos una vez durante la vigencia del contrato, para constatar las condiciones sanitarias de operación del establecimiento; para tal efecto se aplicará la cédula de verificación contenida en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

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

### 2.3.1 LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

Presentar la documentación señalada a continuación:

| Grupo / Subgrupo                                                    | Documento a presentar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1A. Carnes Rojas y Embutidos<br>1B. Carnes blancas, Pescado y Huevo | <ul style="list-style-type: none"><li>Constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y aves, respectivamente.</li><li>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 aves) dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación.</li><li>Para el caso de Huevo, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos.</li></ul> |
| 1C. Derivados lácteos                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>Para el caso de derivados lácteos, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos.</li><li>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2023 (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Alimentos Perecederos<br>1D. Frutas y verduras                      | <ul style="list-style-type: none"><li>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2023 (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |





| Grupo / Subgrupo                          | Documento a presentar                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1E. Pan fresco y Productos de Maíz        | <ul style="list-style-type: none"><li>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2023 (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</li></ul> |
| Alimentos no Perecederos<br>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/unidad del requerimiento solicitado en el **Anexo 1 Bis**.

## 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. | 06 de Febrero de 2024                                                  | 10:00 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | El acto se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 26 Bis, fracción segunda, a través del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental, CompraNet, al tratarse de una licitación 100% electrónica. |
| Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.               | 14 de Febrero de 2024                                                  | 10:00 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Fallo                                                           | 26 de Febrero de 2024                                                  | 12:00 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Firma del contrato                                              | Dentro de los quince días naturales siguientes a la emisión del fallo. | La formalización de los contratos se realizará a través de CompraNet, en términos del Manual de Operación que contiene las directrices que se deberán observar en el sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental sobre Adquisiciones, arrendamientos, servicios, obras públicas y servicios relacionadas con las mismas denominado “CompraNet”, para la utilización del Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos, derivados de los procedimientos de contratación al amparo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas.<br><br><a href="https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Manual de Instrumentos Juridicos.pdf">https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Manual de Instrumentos Juridicos.pdf</a> |                                                                                                                                                                                                                                   |





| EVENTOS                                     | FECHA                                                                                                                                      | HORA | LUGAR |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 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), <b>NO</b> 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 9 (nueve)** 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 25 (veinticinco)** 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 16 (dieciséis)**, 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 12 (doce)** 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 dentro de los quince días naturales siguientes a la notificación del fallo.

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 Secretaría de la Función Pública (SFP) para que resuelva lo procedente en términos del artículo 59 de la LAASSP.

Con motivo de las auditorías, 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 Secretaría 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 20 (veinte)**, 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 1 BIS (uno BIS)** 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 hábil siguiente a la notificación del fallo al 31 de Diciembre de 2024.**

## 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 16 (dieciséis)** 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 12 (doce)**, 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 13 (trece)** 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 14 (catorce)**, 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 14 (catorce)**, 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 16 (dieciséis)** 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 1, 1 BIS y 2 (uno, uno BIS, dos)** 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 17 (diecisiete)** el cual forma parte esta convocatoria.
- h) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3 (Normas)** de la presente convocatoria.
- i) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3.1 (Licencias, Permisos y Autorizaciones)** 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 **2018**, los cuales deberán ser adecuados 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 **2018**.
- 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 21 (veintiuno)**. 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 22 (veintidós)**.
- p) Los licitantes deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 23 (veintitrés)** 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.

- **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 Propositiones, 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 25 (veinticinco)**, 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, unidad, cantidad mínima, cantidad máxima, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo de los bienes ofertados, desglosando el IVA, conforme al **Anexo Número 18 (dieciocho)** 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).**

**Es indispensable realizar la oferta en el Sistema CompraNet, seleccionando precisamente las partidas por las que participe, por tratarse de un procedimiento 100% electrónico.**

**En ese sentido, si sólo se ofertara alguna partida en la propuesta impresa y no así en CompraNet, no será posible tomarla en consideración, en virtud de que el sistema impide adjudicar en dicho procedimiento electrónico, lo que no se haya ofertado por los participantes en este sistema, ello derivado de la garantía de inviolabilidad de las propuestas transmitidas por los licitantes a través de los medios remotos de comunicación electrónica.**

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).

**Para la ciudad de Mérida, Yucatán, los licitantes deberán ofertar precios homologados (un mismo precio) cuando se trate del mismo bien del subgrupo y se cuantifique con la misma unidad de medida.**

Ejemplo: Grupo 1 Alimentos Perecederos, subgrupo 1A: Carnes rojas y Embutidos, **deberá ofertar el mismo precio para el HGR 12 y Guardería 001, por cuanto dichas unidades están ubicada en la misma localidad.**

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 subgrupo, para descalificar la totalidad del subgrupo 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 18 (dieciocho)**, de la presente Convocatoria.

La evaluación de las proposiciones se realizará por partida (subgrupo/unidad) ofertada, indicando descripción, cantidad mínima y máxima ofertada, precio unitario, costo total conforme al **Anexo Número 18 (dieciocho)**, el cual forma parte de la presente Convocatoria.

#### 6.4. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

El contrato será adjudicado por **partida, las cuales están conformadas de la siguiente manera: Régimen Ordinario**, por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente, **Programa IMSS-Bienestar**, el Hospital y su Albergue constituyen juntos una partida por cada subgrupo, **descritos en el Anexo Número 1 BIS (uno bis)**, 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 12 (doce)** 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 12 (doce)** 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 24 (veinticuatro)**.

## 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 Tratándose de personas físicas

- 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 la Regla **2.1.28** 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 2023**, 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 de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social”**, del Anexo único del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del año 2022, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022, tanto del participante, como del intermediario laboral **(outsourcing)**, en su caso, cuando se trate de subcontratación de otros servicio especiales que no sean centrales para el servicio prestado, siempre que el contratista esté registrado en el padrón público a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo, 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.

Para lo anterior, los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato deberán hacer público la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.25. 98 DIARIO OFICIAL Martes 27 de diciembre de 2022.

“Tratándose de los contribuyentes que sean subcontratados por los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato tramitarán por su cuenta la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, en términos de lo dispuesto por la regla 2.1.37., o bien los sujetos señalados en el primer párrafo de esta regla podrán obtenerla a través del procedimiento establecido en la regla 2.1.38. En los casos en que el contribuyente tenga créditos fiscales y quiera celebrar convenio con las autoridades fiscales para pagar con los recursos que se obtengan por la enajenación, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública que se pretenda contratar, la opinión la emitirá la ADR, enviándola al buzón tributario de este hasta que se haya celebrado el convenio de pago. Para los efectos de lo señalado en el párrafo anterior, las autoridades fiscales emitirán oficio a la unidad administrativa responsable de la licitación, a fin de que esta última en un plazo de quince días, mediante oficio, ratifique o rectifique los datos manifestados por el contribuyente. Una vez recibida la información antes señalada, la autoridad fiscal le otorgará un plazo de quince días al contribuyente para la celebración del convenio respectivo. Los residentes en el extranjero que no estén obligados a presentar la solicitud de inscripción en el RFC, ni los avisos al mencionado registro y que no estén obligados a presentar declaraciones periódicas en México, asentarán estas manifestaciones bajo protesta de decir verdad en escrito libre que entregarán a la autoridad, ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato que reciban y ejerzan recursos públicos federales convocante, para que esta gestione ante la ADR la no aplicación del artículo 32-D del CFF. La autoridad fiscal revisará que no se actualiza el supuesto jurídico del mencionado artículo, por no existir créditos fiscales. CFF 32-D, 66, 66-A, 141, RMF 2023 2.1.25., 2.1.37., 2.1.38.”

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 las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social contenidas en el Anexo único del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del presente año, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, así como su Anexo Único, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022.

#### **“ANEXO ÚNICO**

#### **Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social**

##### **Objeto.**

Las presentes Reglas tienen por objeto regular los diversos procedimientos para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social por parte de los sujetos que la requieran para realizar algún trámite o cumplir con alguna obligación.

##### **Glosario de términos.**

Para efectos de las presentes Reglas, serán aplicables las definiciones establecidas en el artículo 5 A de la Ley del Seguro Social; en las Reglas de Carácter General para el uso de la Firma Electrónica Avanzada, cuyo certificado digital sea emitido por el Servicio de Administración Tributaria, en los actos que se realicen ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, emitidas por el Consejo Técnico mediante Acuerdo Número ACDO. SA2.HCT.280813/234.P.DIR; y en los Lineamientos generales para el uso del Buzón IMSS, emitidos mediante Acuerdo Número ACDO.AS2.HCT.240620/170.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico en sesión de 24 de junio de 2020, así como las siguientes:

- I. ACUERDO ACDO.SA2.HCT.280813/234.P.DIR:** Acuerdo dictado por el Consejo Técnico del IMSS, en sesión ordinaria celebrada el 28 de agosto de 2013, por el cual se aprobaron las Reglas de Carácter General para el uso de la Firma Electrónica Avanzada, cuyo certificado digital sea emitido por el Servicio de Administración Tributaria, en los actos que se realicen ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de noviembre de 2013.
- II. ACUERDO ACDO.AS2.HCT.240620/170.P.DIR:** Acuerdo dictado por el Consejo Técnico del IMSS, en sesión ordinaria celebrada el 24 de junio de 2020, por el cual se aprobaron los Lineamientos generales para el uso del Buzón IMSS, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 2020.
- III. Ente de carácter público:** las autoridades, entes públicos, entidades, órganos u organismos de los Poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato, que reciban y ejerzan recursos públicos federales, en términos del párrafo primero del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
- IV. Particulares:** las demás personas físicas o morales que no se clasifiquen como ente de carácter público que requieran obtener la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en el IMSS.
- V. Reglas:** las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.
- VI. Tercero Autorizado:** Persona física o moral o ente de carácter público, a quien el particular le ha otorgado autorización para consultar su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

##### **Primera.- Obligación de los entes de carácter público.**

En términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación los entes de carácter público que pretendan realizar contrataciones con personas físicas, morales o entes jurídicos para la adquisición de bienes, arrendamientos, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, están obligadas a cerciorarse de que los particulares con quienes se vaya a celebrar el contrato y, de ser el caso, los que estos últimos tengan previsto subcontratar en relación con dicho contrato, se encuentren al corriente de sus obligaciones fiscales y en materia de seguridad social y no se ubiquen en alguno de los supuestos del párrafo primero del citado artículo, cuando el monto de las contrataciones exceda de \$300,000.00 (TRESCIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.), sin incluir el Impuesto al Valor Agregado. Igual obligación existe en caso de que los entes de carácter público pretendan otorgar subsidios o estímulos, excepto hasta por la cantidad de \$30,000.00 (TREINTA MIL PESOS 00/100 M.N.).

Los entes de carácter público que por disposición legal o por su normatividad se encuentren obligados a verificar el cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social para autorizar o realizar algún trámite, podrán hacerlo a través del medio que el IMSS ponga a su disposición, previa firma del instrumento legal que corresponda.

##### **Segunda.- Obtención de la Opinión del cumplimiento.**

Los particulares que pretendan celebrar contrataciones de adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios





y obra pública con entes de carácter público y, en su caso, aquellos que dichos particulares prevean subcontratar en relación con tales contrataciones; quienes pretendan acceder al otorgamiento de subsidios y estímulos; así como aquellos que requieran obtener la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social para realizar alguna operación comercial o de servicios o algún trámite fiscal, deberán proceder según lo establecido en la Regla Quinta de las presentes Reglas.

### Tercera.- Consideraciones para la Opinión del cumplimiento.

La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social se emite tomando en consideración la situación del particular registrada en los sistemas electrónicos del IMSS, por lo que no constituye resolución en sentido favorable para el mismo sobre el cálculo y montos de créditos fiscales en materia de seguridad social o cuotas obrero patronales declaradas o pagadas. La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social no prejuzga sobre la posible existencia de créditos a cargo del particular en términos de las facultades de fiscalización correspondientes.

El formato de opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social contendrá, según corresponda:

- a. Folio de la opinión.
- b. Datos generales de la persona titular de la opinión.
- c. Resultado (positiva, negativa o sin opinión).
- d. Fecha de emisión.
- e. Vigencia de la opinión.
- f. Datos informativos, en su caso, tales como: si el particular cuenta con algún acto de fiscalización en proceso o si cuenta con medios de defensa interpuestos en contra de actos administrativos o resoluciones emitidas por el IMSS o si cuenta con algún convenio de pago a plazos, los cuales no inciden en el sentido en que se emita la opinión.
- g. Número de trabajadores vigentes.
- h. Elementos de verificación de integridad y autoría de la opinión.
- i. Datos de identificación del (de los) crédito(s), excepto en los casos de la Opinión Pública y la opinión emitida por los Terceros Autorizados.

### Cuarta.- Sentidos de la Opinión del cumplimiento.

La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social se genera en alguno de los siguientes sentidos:

- **Positiva.-** Cuando el particular esté inscrito ante el IMSS y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los incisos a) y b) de esta regla.
  - **Negativa.-** Cuando el particular no esté al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social que se consideran en los incisos a) y b) de esta regla.
  - **Sin opinión.-** Cuando no se localice en los controles electrónicos del IMSS la información suficiente para determinar el cumplimiento de las obligaciones fiscales en materia de seguridad social de los particulares, incluyendo, de manera enunciativa más no limitativa, cuando:
    - El particular no se encuentre registrado como patrón ante el IMSS.
    - El(los) Registro(s) Patronal(es) del particular se encuentre(n) dado(s) de baja, sin créditos fiscales firmes.
    - El particular esté registrado ante el IMSS, pero no cuente con trabajadores activos.
- a) El IMSS, a fin de generar la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, revisará que el particular solicitante:
1. Se encuentre, en caso de estar obligado, inscrito ante el propio Instituto y que el número de registro patronal que le ha sido asignado esté vigente o que de los números de registros patronales que le han sido asignados al menos uno esté vigente.
  2. No tenga créditos fiscales firmes determinados; entendiéndose por "crédito fiscal" las cuotas, los capitales constitutivos, su actualización y los recargos, las multas impuestas en los términos de la Ley del Seguro Social, los gastos realizados por el IMSS por inscripciones improcedentes y los que tenga derecho a exigir de las personas no derechohabientes, de acuerdo con el artículo 287 de la misma Ley.
  3. Tratándose de particulares que hubieran solicitado autorización para pagar a plazos créditos fiscales a su cargo o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra los mismos, haya garantizado el interés fiscal conforme a las disposiciones fiscales.
  4. Tratándose de particulares con autorización para el pago a plazos, no haya incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 138 del Reglamento de la Ley del Seguro Social en materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización.
- b) Tratándose de créditos fiscales firmes, se entenderá que el particular se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social si, a la fecha de la solicitud de la opinión de referencia, se está ante cualquiera de los siguientes supuestos:





1. El particular cuenta con autorización para pagar a plazos que no le ha sido revocada.
2. No ha vencido el plazo para pagar a que se refiere el artículo 127 del Reglamento de la Ley del Seguro Social en materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización.
3. El particular ha interpuesto medio de defensa en contra del crédito fiscal determinado y el interés fiscal se encuentra debidamente garantizado conforme a las disposiciones fiscales.

**Quinta.- Opinión generada por la persona titular de la Opinión del cumplimiento.**

Los particulares que para realizar algún trámite requieran la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, deberán realizar el siguiente procedimiento:

- I. Ingresar por la página de Internet del Instituto ([www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx)) al apartado "Patrones o empresas"; en el "Escritorio virtual", registrarse con su firma electrónica avanzada (e.firma) y contraseña, aceptando los términos y condiciones para el uso de los medios electrónicos. En el supuesto de que se proceda por conducto de un representante legal, éste ingresará con su e.firma.
- II. Elegir la sección "Datos Fiscales" y en el apartado "Acciones" la opción "Opinión del cumplimiento". Cuando se proceda por conducto de un representante legal, previamente, en el apartado "Empresas Representadas", se deberá seleccionar la persona representada respecto de la cual se requiere la Opinión del cumplimiento.
- III. Después de la elección de la opción "Opinión del cumplimiento", podrá imprimirse el documento que contiene la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social respectiva.

**Sexta.- Opinión generada por los entes de carácter público.**

Los entes de carácter público deberán consultar en línea la situación actualizada del cumplimiento de las obligaciones fiscales en materia de seguridad social de los particulares, a través de la página electrónica habilitada por el IMSS en la URL: <https://verificaimss.imss.gob.mx/cartaCumplimiento/>.

La consulta que los entes de carácter público generen en línea les permitirá conocer la situación de los particulares respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Para tal efecto, los entes de carácter público deberán celebrar con el IMSS un Convenio de uso, acceso y confidencialidad, mismo que será suscrito por la persona servidora pública facultada legalmente para ello; debiendo los entes de carácter público implementar las medidas necesarias para salvaguardar la integridad y confidencialidad de la información respectiva.

Mientras los entes de carácter público no se encuentren en condiciones de llevar a cabo la consulta de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social a través de la página electrónica mencionada en la presente regla, seguirán utilizando la opinión del cumplimiento generada por los particulares conforme al procedimiento establecido en la Regla Quinta de las presentes Reglas.

**Séptima.- Opinión Pública.**

En términos del décimo párrafo del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, para participar como proveedor de los sujetos a que se refiere la Regla Primera de las presentes Reglas, los particulares deberán autorizar al IMSS a hacer público el resultado de la consulta de su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, según el siguiente procedimiento:

- I. Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx/buzonimss](http://www.imss.gob.mx/buzonimss)), a través del medio de autenticación correspondiente.
- II. Del menú, seleccionar la opción "Cobranza".
- III. Del menú, seleccionar la opción "32D Autorización de Opinión Pública" y después la opción "Autorizo hacer pública mi opinión del cumplimiento".
- IV. Dar clic en el botón "Guardar" y firmar mediante la e.firma.
- V. El Buzón IMSS generará el acuse correspondiente.

El procedimiento antes descrito podrá ser utilizado por cualquier persona física o moral que desee hacer pública su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Una vez que el particular confiera al IMSS la autorización a que se refiere el procedimiento anterior, las personas interesadas podrán consultar en la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx)) la opinión correspondiente, conforme al siguiente procedimiento:

- I. Ingresar a la página electrónica del IMSS ([www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx)).
- II. Elegir "Consulta pública de Opinión del cumplimiento".
  - a. Capturar el RFC del particular respecto del cual se desee consultar.
  - b. Capturar el código de validación que se muestra en pantalla.
- III. Dar clic en el botón "Consultar".
- IV. Descargar en formato ".PDF" la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Los particulares podrán cancelar la autorización a que se refiere la presente Regla, según el siguiente procedimiento:

- I. Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx/buzonimss](http://www.imss.gob.mx/buzonimss)), a través del medio de autenticación correspondiente.
- II. Del menú, seleccionar la opción "Cobranza".
- III. Del menú, seleccionar la opción "32D Autorización de Opinión Pública" y después la opción "Cancelar la autorización





para hacer pública mi opinión del cumplimiento".

IV. Dar clic en el botón "Guardar" y firmar mediante la e.firma.

V. El Buzón IMSS generará el acuse correspondiente.

#### **Octava.- Opinión generada por los Terceros Autorizados.**

Los particulares que, por así convenir a sus intereses, convengan autorizar a un tercero para que consulte su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social deberán hacerlo a través del Buzón IMSS conforme al procedimiento siguiente:

I. Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx/buzonimss](http://www.imss.gob.mx/buzonimss)), a través del medio de autenticación correspondiente.

II. Del menú, seleccionar la opción "Cobranza".

III. Del menú, seleccionar la opción "32D Autorización de Terceros" y después "Nuevo Tercero Autorizado".

IV. Registrar el RFC del Tercero a quien se desea conferir autorización, dar clic en el botón "Autorización" y firmar mediante la e.firma.

V. El Buzón IMSS generará el acuse correspondiente.

Los Terceros Autorizados podrán consultar la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social de particulares conforme al siguiente procedimiento:

I. Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx/buzonimss](http://www.imss.gob.mx/buzonimss)), a través del medio de autenticación correspondiente.

II. Del menú, seleccionar la opción "Cobranza".

III. Del menú, seleccionar la opción "32D Consulta por Terceros Autorizados".

IV. Ubicar dentro del tablero al Tercero Autorizado respecto del cual se desee consultar y dar clic en el botón "Consultar opinión del Cumplimiento" de la columna "Acción".

V. Se obtendrá la "Opinión del Cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social" y, una vez descargada, se podrá guardar en formato ".PDF" o bien imprimir.

Los particulares podrán cancelar la autorización otorgada a sus Terceros Autorizados conforme al siguiente procedimiento:

I. Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx/buzonimss](http://www.imss.gob.mx/buzonimss)), a través del medio de autenticación correspondiente.

II. Del menú, seleccionar la opción "Cobranza".

III. Del menú, seleccionar la opción "32D Autorización de Terceros".

IV. Ubicar dentro del tablero al Tercero Autorizado que se desea dar de baja.

V. Dar clic en el botón "Dar de Baja Tercero Autorizado" de la columna "Acción" y firmar mediante la e.firma.

VI. El Buzón IMSS emitirá el acuse correspondiente.

#### **Novena.- Vigencia.**

La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social gozará de vigencia durante el día de la fecha en que haya sido generada.

#### **Décima.- Aclaración.**

Cuando la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social arroje inconsistencias, relacionadas con el o los números de Registro Patronal, con créditos fiscales o con el otorgamiento de garantías, con las que el particular no esté de acuerdo, deberá presentar solicitud de aclaración ante la Subdelegación del IMSS que controla el o los registros patronales en cuestión; la Subdelegación del IMSS resolverá lo conducente en un plazo máximo de 10 días naturales contados a partir del día siguiente a la fecha de presentación de la solicitud.

#### **Décima Primera.- Actualización de procedimientos.**

De ser el caso, las actualizaciones de los procedimientos a que se refieren las Reglas Quinta a Octava de las presentes Reglas se darán a conocer a través de la página electrónica del Instituto.

#### **Décima Segunda.- Demás disposiciones aplicables.**

Los particulares que, derivado de otra disposición a la establecida al respecto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, requieran la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social para dar atención a algún trámite u obligación a su cargo, podrán generarla a través del procedimiento establecido en la Regla Quinta de las presentes Reglas.

#### **Artículo Transitorio.**

**Único.-** Las Reglas Séptima y Octava, relativas a "Opinión Pública" y "Opinión generada por los Terceros Autorizados", respectivamente, entrarán en vigor una vez que el IMSS ponga a disposición las funcionalidades que permitan la generación de las mismas en el Buzón IMSS y en la página electrónica del Instituto ([www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx)), lo que se dará a conocer oportunamente a través de la página electrónica institucional: [www.imss.gob.mx/buzonimss](http://www.imss.gob.mx/buzonimss).

Ciudad de México, a 27 de abril de 2022.- La Directora de Incorporación y Recaudación del IMSS, **Norma Gabriela López Castañeda**.- Rúbrica."





El H. Consejo Técnico, en la sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril del presente año, dictó el Acuerdo **ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR**, en los siguientes términos:

"Este Consejo Técnico, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 251, fracciones IV, VIII, XV, XX, XXIII y XXXVII, 263 y 264, fracciones III, XIV y XVII, de la Ley del Seguro Social; 32-D del Código Fiscal de la Federación; 5 y 57, de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales; 31, fracciones II y XX, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social; de conformidad con el planteamiento presentado por el Director General, por conducto de la persona Titular de la Dirección de incorporación y Recaudación, en términos del oficio número 88 de fecha 18 de abril de 2023, así como del dictamen del Comité de Incorporación y Recaudación del propio Órgano de Gobierno, emitido en reunión celebrada el día 19 del mes y año citados, **Acuerda: Primero.-** Aprobar las disposiciones de carácter transitorio aplicables a las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 2022, mismas que se prevén como Anexo Único. **Segundo.-** Instruir a la persona titular de la Dirección de Incorporación y Recaudación para que, por conducto de la persona titular de la Unidad de Fiscalización y Cobranza, resuelva las dudas o formule las aclaraciones que las unidades administrativas del Instituto presenten o soliciten con motivo de la aplicación de este Acuerdo y de su Anexo Único. **Tercero.-** Instruir a la persona Titular de la Dirección Jurídica para que realice los trámites necesarios ante las instancias competentes, a efecto de que este Acuerdo y su Anexo Único se publiquen en el Diario Oficial de la Federación. **Cuarto.-** El presente Acuerdo y su Anexo Único entrarán en vigor el día siguiente al de su publicación en dicho órgano de difusión".

Atentamente, Ciudad de México, 25 de abril de 2023.- Secretario General, Lic. Marcos Bucio Mújica.- Rúbrica.

#### ANEXO ÚNICO

Disposiciones transitorias aplicables a las "Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 2022.

**Primera.** La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social será válida durante el plazo de quince días naturales que el contribuyente tiene para la formalización de las contrataciones referidas en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

**Segunda.** Para efectos de lo previsto en la disposición anterior, el contribuyente deberá acreditar ante el ente público contratante que la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social fue obtenida durante el plazo de quince días naturales que el contribuyente tiene para la firma del contrato correspondiente.

Ciudad de México, a 25 de abril de 2023.- La Directora de Incorporación y Recaudación del IMSS, Norma Gabriela López Castañeda.- Rúbrica

#### Se transcriben las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos. (INFONAVIT)

**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](http://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/unidad) 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 la presente Convocatoria u omita la leyenda requerida.

D. Cuando las partidas propuestas (subgrupos/unidad) no se apeguen a las especificaciones del **Anexo Número 11 (once)**.

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.- VERIFICACIÓN DE CALIDAD

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 8 (ocho)** 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 11 (once)** 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).

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones del proveedor al menos una vez durante la vigencia del contrato, para constatar las condiciones sanitarias de operación del establecimiento; para tal efecto se aplicará la cédula de verificación contenida en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

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

### 11.- 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.

### 12.- 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://upcp-compranet.hacienda.gob.mx/>. Lo anterior, contra actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto del mencionado ordenamiento.

### 13.- 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 23 (veintitrés)** 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.

### 14.- 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.

## 15. RELACIÓN DE ANEXOS

| ANEXO       | CONCEPTO                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANEXO 1     | ANEXO TÉCNICO                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ANEXO 1 BIS | REQUERIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ANEXO 2     | TERMINOS Y CONDICIONES                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ANEXO 3     | EJEMPLO DE ORDEN DE COMPRA                                                                                                                                                                                                                                              |
| ANEXO 4     | REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VIVERES ND-30                                                                                                                                                                                                                |
| ANEXO 5     | FORMATO PARA CANJE Y/O REPOSICION DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                          |
| ANEXO 6     | SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS AL PROVEEDOR                                                                                                                                                                                                                      |
| ANEXO 7     | FORMATO PARA CANCELACION ALIMENTOS ND 35                                                                                                                                                                                                                                |
| ANEXO 8     | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD                                                                                                                                                                                                                                     |
| ANEXO 9     | MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR Y SOLICITUD DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA                                                                                                                                                                                    |
| ANEXO 10    | CUADRO DE NORMAS Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN                                                                                                                                                                                                                          |
| ANEXO 11    | CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE BIENES                                                                                                                                                                                       |
| ANEXO 12    | ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL                                                                                                                                                                                                                                        |
| ANEXO 13    | PUNTO: 6 INCISO B) FORMATO CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 35 PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP                                                                                                                                                                          |
| ANEXO 14    | FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6 INCISO: C y D                                                                                                                                                                                                                      |
| 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    | PUNTO: 6 INCISO F) CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA                                                                                                                                                                                                                   |
| ANEXO 17    | PROPUESTA TÉCNICA PUNTO 6 INCISO: G                                                                                                                                                                                                                                     |
| ANEXO 18    | PUNTO: 6.3 PROPOSICIÓN ECONÓMICA                                                                                                                                                                                                                                        |
| ANEXO 19    | FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO                                                                                                                                                                                                                         |
| ANEXO 20    | MODELO DE CONTRATO                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ANEXO 21    | CARTA RELATIVA A REGISTROS                                                                                                                                                                                                                                              |
| ANEXO 22    | CARTA DE COMPROMISO FISCAL                                                                                                                                                                                                                                              |
| ANEXO 23    | INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL                                                                                                                                                                                                                                    |
| ANEXO 24    | FORMATO DE DECLARACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES                                                                                                                                                                                                      |
| ANEXO 25    | RELACIÓN DE ENTREGA DE ESCRITOS                                                                                                                                                                                                                                         |

**L.A.E. HARRY IRIZAR LEYVA**  
**TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE**  
**ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

JFCG/SVAF/MIPT





## ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

### ANEXO TÉCNICO

#### a) Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados.

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, se contempla en el **requerimiento del anexo 1 Bis** el cual forma parte de la presente solicitud.

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.

#### CALIDAD.

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

**1.-** Aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante, pudiendo ser este Municipal o Estatal.

El licitante deberá manifestar mediante Escrito Libre, que en caso de ser asignado establecerá formalmente un almacén, sucursal u oficina de representación en la localidad de Mérida, Yucatán, con línea telefónica fija y con personal para la atención del Instituto donde los usuarios puedan acudir a solicitar los bienes requeridos.

Lo anterior, en un término máximo de 20 días hábiles posteriores a la emisión del fallo. El área requirente realizará una visita a las instalaciones de los proveedores a fin de verificar la funcionalidad del inmueble, su capacidad de almacenamiento y condiciones higiénicas. De no cumplir con este requisito establecido en la convocatoria de mérito, será causal de rescisión de contrato. Para tal efecto, el licitante adjudicado deberá proporcionar el domicilio en el que se instaló dicho un almacén, sucursal u oficina de representación, mediante escrito dirigido a la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud, área requirente.

El licitante deberá acreditar que tiene la posesión legal del domicilio en el cual se encuentran sus instalaciones en la localidad de Mérida, Yucatán, mediante copia del alta de Hacienda, de tratarse de su domicilio fiscal, o 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 dicha posesión legal (avalado por un notario) del domicilio en el cual se encuentran sus instalaciones ya sea como arrendamiento, comodato, usufructo.

Por las características de los bienes licitados (alimentos perecederos y no perecederos), cuya vida útil puede ser breve y al ser potenciales vectores de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y el riesgo que implica en los usuarios el consumo de alimentos contaminados, se impone el requisito en esta convocatoria, que en caso de ser asignado el contrato, el licitante deberá contar al menos con una sucursal de representación formalmente establecida en el Estado de Yucatán.

**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 y Embutidos,
- 1B Carnes blancas, Pescado y Huevo.





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

Para el grupo 1E Pan Fresco y Productos de Maíz, no se solicitan los análisis microbiológicos y fisicoquímicos.

Para el grupo Alimentos no Perecederos, subgrupo 2A Abarrotes únicamente en el caso de la Leche Fluida Ultrapasteurizada se deberá presentar los resultados de los análisis microbiológicos de cada una de las claves de los productos; además, deberá presentar los resultados de los análisis de autenticidad de leche por electroforesis de método capilar, a través de un perfil proteico con electroferograma y diagnóstico de este de cada una de las claves de los productos de Leche Fluida Ultrapasteurizada, como lo indica la NOM-155-SCFI-2012 como método de prueba realizados, dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) o del Programa de Aseguramiento de Calidad (PACAL), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, 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 Secretaría de Salud, o también de un laboratorio certificado ISO, anexando copia simple de su certificado.

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 del Programa de Aseguramiento de Calidad (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. 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 Secretaría 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,
- Coproparasitoscóptico 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, 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. 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. Para efectos del presente apartado, los laboratorios que realicen el muestreo deberán estar establecidos en el estado de Yucatán, 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.

**6.-** El licitante deberá presentar un catálogo de Etiquetas por subgrupo de alimentos en el que se deberán apreciar las especificaciones nutrimentales conforme la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados –Información comercial y sanitaria y su procedencia.

- Etiquetas debidamente referenciadas indicando la clave del alimento a ofertar, en orden y por subgrupo de alimentos, donde se aprecie el contenido del valor nutricional y el país de procedencia de los artículos a ofertar o fotografías que sean totalmente legibles (En todos los grupos con excepción de carnes en general, productos a granel y frutas y vegetales). En caso de resultar adjudicado deberá entregar un juego completo de dichas etiquetas o fotografías totalmente legibles, o en su defecto archivo con la información escaneada por cada una de las unidades médicas donde se entregarán los artículos adjudicados.

Es importante mencionar que los productos con las etiquetas de las marcas y presentaciones que presente junto con su propuesta técnica, son las que deberán de entregar en cada una de las unidades en caso de resultar adjudicado.

**b) En caso de que se requieran pruebas, deberá indicar el Método de evaluación y el resultado mínimo que debe obtenerse al ejecutar las pruebas.**

No aplica.

**c) Modificación de la especificación técnica de algún bien que no se encuentre regulado por el**





**Compendio Nacional de Insumos para la Salud (CNIS).**

No aplica.

**d) Se modifique las especificaciones técnicas de un bien respecto de las estipuladas en el ejercicio anterior.**

No aplica.

**e) Normas: Oficial Mexicana, Estándar (antes mexicana), Internacional, de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes o servicios requeridos.**

**Para la propuesta técnica el licitante debe incluir lo siguiente en copia simple:**

III. Copia del certificado que acredite el cumplimiento con la norma oficial mexicana, norma mexicana, norma internacional o especificación técnica aplicable, expedido por un organismo de certificación acreditado por la EMA, el certificado deberá estar vigente durante la vigencia del contrato.

IV. En el supuesto de que no existan organismos de certificación acreditados, presentar el informe de resultados emitido por un laboratorio de pruebas acreditado por la EMA; dicho informe deberá contar con fecha de expedición como máximo de seis meses.

Durante la vigencia del (los) contrato (s) que, en su caso se adjudique (n), con motivo de la presente licitación, el instituto podrá en cualquier momento verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad del servicio al licitante que resulte adjudicado, a través de las personas acreditadas por la EMA, (organismo de certificación o laboratorio de pruebas), de acuerdo a lo establecido en la ley de infraestructura de la calidad.

O bien el proveedor deberá presentar escrito en el que manifieste que el bien que se oferta cumple con las normas oficiales mexicanas señaladas para cada grupo o subgrupo en el **Anexo Número 10 (diez).**

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 8 (ocho)** que forma parte de la presente Solicitud de Información 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.

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).

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones del proveedor al menos una vez durante la vigencia del contrato, para constatar las condiciones sanitarias de operación del establecimiento; para tal efecto se aplicará la cédula de verificación contenida en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

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





## ANEXO NÚMERO 1 BIS (UNO BIS) REQUERIMIENTO

**Nota:** El contrato será adjudicado por partida, las cuales están conformadas de la siguiente manera: para el caso del Régimen Ordinario, por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente.

Para el Programa IMSS-Bienestar el Hospital y su Albergue constituyen juntos una partida por subgrupo.

### GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                                            | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                      |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     |
|                                                                      |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        | MIN               | MAX | MIN             | MAX | MIN               | MAX | MIN             | MAX | MIN       | MAX | MIN                                | MAX | MIN              | MAX | MIN              | MAX | MIN                | MAX | MIN                               | MAX | MIN              | MAX | MIN              | MAX | MIN                | MAX |
| 480<br>101<br>0100<br>00                                             | CHULETA DE<br>CERDO DE<br>150 g + - 30g.<br>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   | 84                | 210 | 26              | 65  | 26                | 65  | 26              | 65  | 0         | 0   | 120                                | 300 | 96               | 240 | 56               | 140 | 160                | 400 | 14                                | 36  | 2                | 5   | 0                | 0   | 10                 | 24  |
| 480<br>101<br>0200<br>00                                             | LOMO DE<br>CERDO corte<br>de 120 g. + -<br>30g. En trozo<br>o bistec a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>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   | 56                | 140 | 28              | 70  | 26                | 65  | 28              | 70  | 86        | 216 | 2                                  | 5   | 10               | 25  | 0                | 0   | 60                 | 150 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                       | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                      |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>101<br>0300<br>00                                             | PIERNA<br>CERDO<br>ENTERA<br>S/HUESO a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>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.                                      | kilo   | 84                | 210   | 28              | 69  | 30                | 75  | 20              | 49  | 0         | 0   | 160                                | 400 | 144              | 360 | 160              | 400 | 144                | 360 | 72                                | 180 | 20               | 50  | 40               | 100 | 16                 | 40  |
| 480<br>101<br>0301<br>00                                             | PIERNA<br>CERDO trozos<br>sin hueso de<br>120g. a granel<br>en kg. En<br>bolsas o<br>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 <b>trozos de 120 grs</b>              | kilo   | 600               | 1,500 | 112             | 280 | 120               | 300 | 120             | 300 | 0         | 0   | 160                                | 400 | 160              | 400 | 200              | 500 | 180                | 450 | 80                                | 200 | 14               | 36  | 20               | 50  | 12                 | 30  |
| 480<br>101<br>0302<br>00                                             | PIERNA DE<br>CERDO<br>MOLIDA a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>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. <b>fresco no congelado</b> | kilo   | 168               | 420   | 30              | 75  | 44                | 110 | 46              | 115 | 0         | 0   | 96                                 | 240 | 144              | 360 | 140              | 350 | 144                | 360 | 48                                | 120 | 16               | 40  | 20               | 50  | 14                 | 36  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                                        | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                      |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>108<br>0200<br>00                                             | BISTEC DE<br>PIERNA RES<br>rebanada de<br>120 g. + - 30g<br>a granel en<br>kg. En bolsas<br>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 <b>rebanada de 120 grs + - 30g.</b> | kilo   | 880               | 2,200 | 200             | 500 | 168               | 420 | 248             | 620 | 43        | 108 | 120                                | 300 | 120              | 300 | 140              | 350 | 144                | 360 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 12               | 30  | 10                 | 24  |
| 480<br>108<br>0300<br>00                                             | CHAMBARETE<br>DE RES SIN<br>HUESO trozo<br>de 120 g. + -<br>30g. a granel<br>en kg. En<br>bolsas o<br>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 <b>trozo de 120 grs + - 30g.</b>    | kilo   | 56                | 140   | 21              | 52  | 2                 | 6   | 32              | 80  | 5         | 12  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |
| 480<br>108<br>0500<br>00                                             | CUETE DE<br>PIERNA DE<br>RES sin hueso<br>de 120g + -<br>30g. a granel<br>en kg. En<br>bolsas o<br>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. <b>fresco no congelado de 120 g + - 30 g.</b>           | kilo   | 100               | 250   | 32              | 80  | 2                 | 6   | 32              | 80  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                                | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMIN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>108<br>0600<br>00                                             | FALDA DE RES<br>SIN GRASA a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>charolas                                 | Sin grasa sin tejido<br>conectivo a granel por peso<br>en kilogramo en bolsas de<br>polietileno o charolas de<br>plástico o cualquier otro<br>envase de tipo sanitario, en<br>paquetes colectivos no<br>mayores de 5 kilogramos,<br>etiquetado con nombre y<br>dirección del rastro la fecha<br>de matanza y número de<br>rastro T.I.F. fresco no<br>congelado | kilo   | 224               | 560   | 80              | 200 | 80                | 200 | 112             | 280 | 19        | 48  | 2                                  | 5   | 72               | 180 | 80               | 200 | 40                 | 100 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 4                | 10  | 10                 | 24  |
| 480<br>108<br>0700<br>00                                             | PULPA DE RES<br>EN TROZO sin<br>hueso de<br>120g + - 30g a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>charolas. | A granel por peso en<br>kilogramo en bolsas de<br>polietileno o charolas de<br>plástico o cualquier otro<br>envase de tipo sanitario, en<br>paquetes colectivos no<br>mayores de 5 kilogramos,<br>etiquetado con nombre y<br>dirección del rastro la fecha<br>de matanza y número de<br>rastro T.I.F. fresco no<br>congelado trozos de 120g<br>+ - 30 g.       | kilo   | 224               | 560   | 26              | 65  | 28                | 70  | 26              | 64  | 24        | 60  | 160                                | 400 | 96               | 240 | 140              | 350 | 192                | 480 | 40                                | 100 | 0                | 0   | 12               | 30  | 0                  | 0   |
| 480<br>108<br>0701<br>00                                             | PULPA DE RES<br>MOLIDA SIN<br>GRASA a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>charolas.                      | Sin grasa sin tejido<br>conectivo a granel por peso<br>en kilogramo en bolsas de<br>polietileno o charolas de<br>plástico o cualquier otro<br>envase de tipo sanitario, en<br>paquetes colectivos no<br>mayores de 5 kilogramos,<br>etiquetado con nombre y<br>dirección del rastro la fecha<br>de matanza y número de<br>rastro T.I.F. fresco no<br>congelado | kilo   | 784               | 1,960 | 100             | 250 | 74                | 185 | 106             | 265 | 58        | 144 | 120                                | 300 | 96               | 240 | 120              | 300 | 100                | 250 | 0                                 | 0   | 10               | 24  | 10               | 24  | 10                 | 24  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                              | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                      |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMIN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>103<br>0200<br>00                                             | JAMON DE<br>CERDO FINO<br>CON 16% DE<br>PROTEÍNA<br>Paquetes de<br>250 g.<br>Rebanada de<br>30 g c/u. | En rebanadas de 25 g o 30 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 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   | 101               | 252 | 31              | 77  | 28                | 71  | 37              | 93  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |
| 480<br>103<br>0300<br>03                                             | JAMON DE<br>PAVO A<br>granel.<br>Rebanada de<br>30 g c/u. En<br>paquetes de<br>250 g.                 | A granel por peso en kilogramos, en rebanadas de 30 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 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. 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   | 19                | 48  | 25              | 62  | 23                | 57  | 41              | 102 | 0         | 0   | 120                                | 300 | 120              | 300 | 80               | 200 | 120                | 300 | 25                                | 62  | 10               | 24  | 16               | 40  | 12                 | 30  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                                  | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                      |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMIN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>103<br>0600<br>00                                             | SALCHICHA<br>DE CERDO<br>VIENA<br>paquete de<br>500g a 3800g<br>con peso<br>promedio por<br>pieza de 40g. | Por peso en kilogramos,<br>dentro de un paquete<br>colectivo de polietileno al<br>alto vacío, de 500 a 3800 g,<br>con <b>peso promedio<br/>individual de 40 g</b> , con<br>materiales inocuos y<br>resistentes, que no<br>reaccionen con el producto<br>o alteren sus características<br>físicas, químicas y<br>sensoriales, no deben estar<br>exudados o rotos. Debe<br>contener una etiqueta con<br>los siguientes datos:<br>Contenido neto,<br>denominación del producto,<br>especie animal con que fue<br>elaborada, marca,<br>ingredientes, % de grasa y<br>carne, contenido de harinas<br>de cereales, féculas,<br>almidones o mezclas;<br>nombre y domicilio del<br>fabricante, leyenda<br>"consérvese<br>en<br>refrigeración", número de<br>lote y fecha de caducidad. | kilo   | 112               | 280 | 26              | 64  | 42                | 105 | 23              | 58  | 0                                  | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                                 | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                     |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
| CLAVE                                                                | ALIMENTO                                                                                                 | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMIN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | 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<br>103<br>0700<br>00                                             | SALCHICHA<br>DE PAVO<br>VIENA<br>paquete de<br>500g a 3800g<br>con peso<br>promedio por<br>pieza de 40g. | Por peso en kilogramos,<br>dentro de un paquete<br>colectivo de polietileno al<br>alto vacío, de 500 a 3800 g,<br>con <b>peso promedio<br/>individual de 40 g</b> , con<br>materiales inocuos y<br>resistentes, que no<br>reaccionen con el producto<br>o alteren sus características<br>físicas, químicas y<br>sensoriales, no deben estar<br>exudados o rotos. Debe<br>contener una etiqueta con<br>los siguientes datos:<br>Contenido neto,<br>denominación del producto,<br>especie animal con que fue<br>elaborada, marca,<br>ingredientes, % de grasa y<br>carne, contenido de harinas<br>de cereales, féculas,<br>almidones o mezclas;<br>nombre y domicilio del<br>fabricante, leyenda<br>"consérvese<br>en<br>refrigeración", número de<br>lote y fecha de caducidad. | kilo   | 67                | 168 | 8               | 20  | 16                | 40  | 10              | 25  | 0         | 0   | 96                                 | 240 | 96               | 240 | 64               | 160 | 120                 | 300 | 26                                | 65  | 10               | 24  | 12               | 30  | 10                  | 24  |
| 480<br>701<br>0300<br>00                                             | TOCINO<br>paquete de<br>500g a 1000g.                                                                    | Paquete de 500 g a 1000 g,<br>empacado en rebanadas al<br>alto vacío y etiquetado<br>conforme a los criterios de<br>calidad. Etiquetado: Especie<br>animal de procedencia, %<br>de contenido de grasa,<br>marca, contenido neto y<br>domicilio del fabricante. La<br>leyenda "Consérvese en<br>refrigeración". Fecha de<br>caducidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | kilo   | 22                | 56  | 6               | 15  | 7                 | 17  | 6               | 16  | 0         | 0   | 5                                  | 12  | 5                | 12  | 14               | 35  | 20                  | 50  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 4                | 10  | 2                   | 6   |





## GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |              |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|--------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                       | ALIMENTO                                                                                                                   | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |              |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                             |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62 IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0100<br>00                                                       | PECHUGA DE<br>PAVO<br>CONGELADA<br>SIN HUESO<br>(PELLEJO)<br>pieza de 1 kg. a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>charolas. | A grane sin piel ( pellejo) 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". <b>Pieza promedio de 1kg</b> | kilo   | 5                 | 12    | 20              | 50  | 22                | 56  | 20              | 50  | 0                                  | 0   | 12           | 30  | 20               | 50  | 0                | 0   | 52                                | 130 | 1               | 3   | 0                | 0   | 0                | 0   | 10                 | 24  |
| 480 107<br>0301 00                                                          | PECHUGA DE<br>POLLO<br>DESHUESAD<br>pieza de 1 kg. a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>charolas.                          | A grane sin piel ( pellejo) 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". <b>Pieza promedio de 1kg</b> | kilo   | 720               | 1,800 | 200             | 500 | 42                | 105 | 120             | 300 | 101                                | 252 | 160          | 400 | 20               | 50  | 200              | 500 | 40                                | 100 | 72              | 180 | 0                | 0   | 40               | 100 | 2                  | 5   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |       |                  |       |                  |     |                     |       |                                   |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-------|------------------|-------|------------------|-----|---------------------|-------|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
| CLAVE                                                                       | ALIMENTO                                                                                                                                 | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |       |                  |       |                  |     |                     |       | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|                                                                             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMIN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62 IZAMAL                       |       | HR 59<br>ACANCEH |       | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |       | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                                                                             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        | 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 |
| 480 107<br>0302<br>00                                                       | PECHUGA DE<br>POLLO<br>DESHUESADA<br>Y APLANADA<br>EN BISTEC<br>filete de 90 g ±<br>30 g. a granel<br>en kg. En<br>bolsas o<br>charolas. | A granel por kilogramo en<br>paquetes individuales, en<br>charolas de unicel<br>colocadas sobre papel<br>secante con envoltura de<br>polietileno, etiquetada con<br>los datos siguientes:<br>Número de rastro T.I.F. en<br>su caso, nombre y<br>ubicación del rastro, fecha<br>de matanza y las<br>leyendas: "Consumir<br>preferentemente antes de<br>.." y "Consérvese en<br>refrigeración" filete<br>aplanado de 90 g ± 30 g.. | kilo   | 420               | 1,050 | 98              | 245 | 2                 | 6   | 66              | 165 | 0         | 0   | 480                                | 1,200 | 400              | 1,000 | 200              | 500 | 520                 | 1,300 | 80                                | 200 | 19               | 48  | 40               | 100 | 19                  | 48  |
| 480 107<br>0303<br>00                                                       | PECHUGA DE<br>POLLO<br>DESHUESADA<br>Y MOLIDA a<br>granel en kg.<br>En bolsas o<br>charolas.                                             | A granel por kilogramo en<br>paquetes individuales, en<br>charolas de unicel<br>colocadas sobre papel<br>secante con envoltura de<br>polietileno, etiquetada con<br>los datos siguientes:<br>Número de rastro T.I.F. en<br>su caso, nombre y<br>ubicación del rastro, fecha<br>de matanza y las<br>leyendas: "Consumir<br>preferentemente antes de<br>.." y "Consérvese en<br>refrigeración". Pieza<br>promedio de 1kg           | kilo   | 600               | 1,500 | 2               | 6   | 2                 | 6   | 34              | 85  | 19        | 48  | 72                                 | 180   | 0                | 0     | 40               | 100 | 80                  | 200   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |



| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |                   |       |                 |       |                   |       |                 |       |           |     |                                    |       |                  |       |                  |       |                    |       |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-------|-------------------|-------|-----------------|-------|-----------|-----|------------------------------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|--------------------|-------|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                       | ALIMENTO                                                                                                   | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |       |                   |       |                 |       |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |       |                  |       |                  |       |                    |       | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                             |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |       | HGSZ 5<br>TIZIMIN |       | HGSZ 46<br>UMÁN |       | GUARDERÍA |     | HR 62 IZAMAL                       |       | HR 59<br>ACANCEH |       | HR 63<br>MAXCANÚ |       | HR 39<br>OXKUTZCAB |       | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     |
|                                                                             |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        | MIN               | MÁX   | MIN             | MÁX   | MIN               | MÁX   | MIN             | MÁX   | MIN       | MÁX | MIN                                | MÁX   | MIN              | MÁX   | MIN              | MÁX   | MIN                | MÁX   | MIN                               | MÁX | MIN              | MÁX | MIN              | MÁX | MIN                | MÁX |
| 480 107<br>0401<br>00                                                       | PIERNA Y<br>MUSLO SIN<br>PIEL (FORMA<br>DE PISTOLA)<br>de 200 g ± 30<br>g. Fresco a<br>granel en<br>piezas | A grane SIN PIEL (PELLEJO) por peso en kilogramos, en bolsas plásticas o envasadas en charolas de unicel en la cual son colocadas las 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". <b>Piezas de 200 g ± 30 g</b> | kilo   | 2,360             | 5,900 | 560             | 1,400 | 55<br>2           | 1,380 | 580             | 1,450 | 14        | 36  | 880                                | 2,200 | 960              | 2,400 | 400              | 1,000 | 800                | 2,000 | 60                                | 150 | 28               | 70  | 40               | 100 | 40                 | 100 |
| 480 109<br>0100<br>00                                                       | HUEVO<br>ENTERO<br>FRESCO a<br>granel en kg.<br>Pza de 55g.                                                | A granel por peso en kilogramos, con un peso promedio <b>por pieza de 55 g</b> , 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   | 1,008             | 2,520 | 180             | 450   | 142               | 355   | 196             | 490   | 160       | 400 | 240                                | 600   | 240              | 600   | 240              | 600   | 336                | 840   | 14<br>4                           | 360 | 80               | 200 | 80               | 200 | 40                 | 100 |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                     |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
| CLAVE                                                                       | ALIMENTO                                                                                                                        | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|                                                                             |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                                                                             |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        | 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<br>0701<br>00                                                       | MERO EN<br>FILETE<br>(FRESCO) de<br>120g + - 30g a<br>granel en kg.<br>En charolas de<br>unicel<br>cubiertas de<br>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 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. <b>Piezas de 120 g + - 30g. fresco o congelado de 220 g + - 30g.</b> | kilo   | 252               | 630 | 88              | 220 | 76                | 190 | 99              | 248 | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                       | ALIMENTO                                                                                                                 | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                             |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>104<br>0200<br>00                                                    | CALAMAR<br>(FRESCO)<br>CONSERVADO<br>EN HIELO a<br>granel en kg.<br>En bandeja de<br>plástico<br>reutilizable<br>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   | 56                | 140 | 17              | 42  | 2                 | 6   | 17              | 42  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





## GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                         | ALIMENTO                                                                  | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                               |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OMKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OMKUTZCAB |     |
|                                                               |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | 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<br>701<br>0100<br>00                                      | CREMA ENTERA<br>DE LECHE Bote de<br>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       | 134               | 336 | 22              | 55  | 22                | 55  | 22              | 55  | 43        | 108 | 2                                  | 6   | 0                | 0   | 12               | 30  | 20                 | 50  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480<br>202<br>0300<br>01                                      | YOGURT LECHE<br>PARC.<br>DESCREMADA<br>SABORES<br>SURTIDOS bote de<br>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. | litro      | 34                | 85  | 13              | 32  | 10                | 25  | 12              | 31  | 0         | 0   | 12                                 | 30  | 29               | 72  | 12               | 30  | 40                 | 100 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| CLAVE                    | ALIMENTO                                                                                                                                                        | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                          |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0301<br>01 | YOGURT NATURAL<br>LECHE DESCRE.<br>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      | 134               | 336 | 2               | 6   | 2                 | 6   | 27              | 67  | 19        | 48  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480<br>202<br>0202<br>00 | QUESO<br>AMERICANO.<br>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 1000 g. | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales.<br>· 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 neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. 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. | kilo       | 14                | 34  | 4               | 10  | 4                 | 10  | 4               | 9   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |   |   |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|---|---|
| CLAVE                                                         | ALIMENTO                                                                                                                                                                        | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |   |   |
|                                                               |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0205<br>00                                      | QUESO COTIJA De<br>1000 g. Envasado<br>en empaque<br>impermeable<br>(plástico o<br>encerado) para<br>proteger las<br>características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas. | Debe cumplir con las Normas<br>Oficiales Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales:<br>· Etiquetado: especificación y<br>variedad del queso. Elaborado<br>con leche de vaca, el % de grasa<br>mínima, el % de proteína mínima<br>y % de humedad máxima, marca,<br>dirección del fabricante. No debe<br>presentar alteraciones físicas o<br>químicas que se caracterizan por<br>el sabor agrio o amargo,<br>consistencia gelatinosa y olor<br>fuerte o fétido. Su vida media es<br>de 90 días almacenados con<br>estricta limpieza y a prueba de<br>fauna nociva.No se deben utilizar<br>sustancias grasas no propias de<br>la leche ni féculas o productos<br>para cuajar diferentes a los<br>autorizados por la Secretaría de<br>Salud. | kilo       | 14                | 36  | 1               | 2   | 6                 | 16  | 1               | 3   | 0         | 0   | 1                                  | 2   | 1                | 2   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 1                  | 3   | 0 | 0 |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                         | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0208<br>00                                      | QUESO<br>MANCHEGO De<br>250 g a1000 g .<br>Envasado en<br>empaquete<br>impermeable<br>(plástico o<br>encerado) de<br>preferencia al alto<br>vacío, para<br>proteger las<br>características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas.<br>Etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de calidad. | Debe cumplir con las Normas<br>Oficiales Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales:<br>· Etiquetado: especificación y<br>variedad del queso. Incluir las<br>leyendas: "Elaborado con leche<br>de vaca pasteurizada" y<br>"Consérvese en Refrigeración",<br>indicar el % de grasa mínima, el<br>% de proteína mínima y % de<br>humedad máxima, fecha de<br>caducidad, marca y domicilio del<br>fabricante, contenido neto. No<br>debe presentar alteraciones<br>físicas o químicas que se<br>caracterizan por el sabor agrio o<br>amargo, consistencia gelatinosa y<br>olor fuerte o fétido. Debe<br>almacenarse con estricta limpieza<br>y a prueba de fauna nociva.<br>Requiere refrigeración de 1 a 4 °<br>C.No se deben utilizar sustancias<br>grasas no propias de la leche ni<br>féculas o productos para cuajar<br>diferentes a los autorizados por la<br>Secretaría de Salud. | kilo       | 56                | 140 | 14              | 35  | 14                | 35  | 16              | 41  | 14        | 36  | 120                                | 300 | 100              | 250 | 120              | 300 | 140                | 350 | 30                                | 75  | 8                | 20  | 24               | 60  | 12                 | 30  |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| CLAVE                    | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0102<br>00 | QUESO OAXACA<br>De 500 g a 1000 g,<br>envasado en<br>empaque<br>impermeable de<br>preferencia al alto<br>vacío para proteger<br>sus características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas.<br>Etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de calidad. | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales<br>· 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 elaborado 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. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. El queso oaxaca fresco o bien fabricado se detecta al separar las tiras, se aprecian las hebras. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Tiene una vida media de 6 a 15 días después de su producción. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. | kilo       | 2                 | 6   | 2               | 6   | 1                 | 2   | 2               | 6   | 24        | 60  | 2                                  | 6   | 0                | 0   | 0                | 0   | 40                 | 100 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 4                | 10  | 5                  | 12  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                         | ALIMENTO                                                                                                 | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                               |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0101<br>00                                      | QUESO PANELA<br>De 200 g a 1000 g<br>envasado y<br>etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de calidad. | Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales<br>· 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.Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. 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 de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas,químicas y microbiológicas.Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. | kilo       | 560               | 1,400 | 172             | 430 | 112               | 280 | 138             | 345 | 48        | 120 | 10                                 | 24  | 10               | 24  | 24               | 60  | 32                 | 80  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                         | ALIMENTO                                                                                                 | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                               |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0100<br>00                                      | QUESO FRESCO<br>De 450 g a 1000 g<br>envasado y<br>etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de calidad. | Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales<br>· 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. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. 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 de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. | kilo       | 0                 | 0   | 0               |     | 0                 |     | 1               | 2   | 10                                 | 24  | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                                 | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0206 | QUESO<br>CHIHUAHUA De<br>500 g a 1000 g.<br>Envasado en<br>empaques<br>impermeables<br>(plástico o<br>encerado) de<br>preferencia al alto<br>vacío, para<br>proteger las<br>características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas.<br>Etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de calidad. | Debe cumplir con las Normas<br>Oficiales Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales:<br>· Etiquetado: especificación y<br>variedad del queso. Leyendas:<br>"Elaborado con leche<br>pasteurizada", "Conservarse en<br>Refrigeración", el contenido en %<br>de grasa mínima, el % de<br>proteína mínima y % de humedad<br>máxima, fecha de caducidad,<br>marca, domicilio del fabricante,<br>contenido neto. No debe<br>presentar alteraciones físicas o<br>químicas que se caracterizan por<br>el sabor agrio o amargo,<br>consistencia gelatinosa<br>y olor fuerte o fétido. Su vida<br>media es de 90 días a partir de su<br>fabricación, almacenados con<br>estricta limpieza y a prueba de<br>fauna nociva. Requiere<br>refrigeración de 1 a 7 ° C. No se<br>deben utilizar sustancias grasas<br>no propias de la leche ni féculas o<br>productos para cuajar diferentes<br>a los autorizados por la<br>Secretaría de Salud. | kilo       | 0                 | 0   | 0               | 0   | 0                 | 1   | 2               | 0   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                         | ALIMENTO                                                                                                                                                         | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Uni<br>dad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                               |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>202<br>0207<br>00                                      | QUESO COTTAGE<br>BAJO EN GRASAS<br>De 300g a 1000g,<br>en envase plástico,<br>con sello de<br>garantía.<br>Etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de calidad. | Debe cumplir con las Normas<br>Oficiales Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características fisicoquímicas<br>· Características sensoriales:<br>· Etiquetado: Deberá señalar la<br>especificación y variedad del<br>queso. Las leyendas "Elaborado<br>con leche pasteurizada" y<br>"Consérvese en Refrigeración".<br>El contenido del % de grasa<br>mínima, el % de proteína mínima<br>y % de humedad máxima<br>Leyenda de elaborado con leche<br>pasteurizada. Fecha de<br>caducidad, marca, contenido neto<br>y domicilio del fabricante.No debe<br>presentar alteraciones físicas o<br>químicas que se caracterizan por<br>el sabor agrio o amargo,<br>consistencia gelatinosa y olor<br>fuerte o fétido. Requiere<br>refrigeración de 1 a 4 ° C. No<br>deben permanecer sin<br>refrigeración mas de 2 horas.No<br>se deben utilizar sustancias<br>grasas no propias de la leche ni<br>féculas o productos para cuajar<br>diferentes a los autorizados por la<br>Secretaría de Salud.Envasado en<br>empaque impermeable (plástico o<br>encerado) de preferencia al alto<br>vacío, para proteger las<br>características físicas, químicas y<br>microbiológicas. Etiquetado<br>conforme a los criterios de<br>calidad. Este tipo de quesos se<br>debe vender al público en un<br>plazo no mayor de 15 días<br>después de la fecha de su<br>elaboración, la cual debe de<br>aparecer en la etiqueta. | kilo       | 3                 | 8   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 3   | 0                                  | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                                 | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





## GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: FRUTAS Y VERDURAS

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 00                                               | 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.                                                                                                                                                                            | kilo   | 22                | 56  | 4            | 10  | 4              | 10  | 2            | 4   | 29        | 72  | 4                                  | 10  | 4             | 10  | 4             | 10  | 6               | 15  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480 301 0502 00                                               | 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   | 160               | 400 | 48           | 120 | 48             | 120 | 8            | 20  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |      | GUARDERIA |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                 |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        | MIN               | MAX    | MIN          | MAX  | MIN            | MAX  | MIN          | MAX  | MIN       | MAX | MIN                                | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX | MIN                               | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX |
| 480 301 0600 00 | DURAZN O<br>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   | 160               | 40 0   | 16           | 40   | 16             | 40   | 16           | 40   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480 301 1000 00 | GUAYABA<br>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   | 40 0              | 1,0 00 | 144          | 36 0 | 144            | 36 0 | 144          | 360  | 10        | 24  | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480 301 1100 00 | JICAMA<br>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                                                                                                                                                                                                                                  | kilo   | 320               | 80 0   | 100          | 250  | 100            | 250  | 160          | 40 0 | 10        | 24  | 5                                  | 12  | 0             | 0   | 4             | 10  | 8               | 20  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 1             | 3   | 4               | 10  |
| 480 301 1300 00 | LIMÓN AGRIO<br>A granel por peso en kilogramo | A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | kilo   | 24 0              | 60 0   | 60           | 150  | 60             | 150  | 60           | 150  | 24        | 60  | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |         | GUARDERIA |         | 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 |
| 480 301<br>1302 00                                            | LIMON SIN SEMILLA (PERSA).                  | A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | kilo   | 80                | 20<br>0 | 16           | 40      | 12             | 30      | 16           | 40      | 2         | 4       | 180                                | 45<br>0 | 160           | 40<br>0 | 168           | 42<br>0 | 320             | 80<br>0 | 58                                | 144 | 24            | 60  | 32            | 80  | 16              | 40  |
| 480 301<br>1601 00                                            | MANDARINA<br>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   | 320               | 80<br>0 | 80           | 20<br>0 | 80             | 20<br>0 | 80           | 20<br>0 | 192       | 48<br>0 | 40                                 | 100     | 72            | 180     | 40            | 100     | 80              | 20<br>0 | 19                                | 48  | 10            | 24  | 20            | 50  | 10              | 24  |
| 480 301<br>1702 00                                            | MANGO MANILA<br>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   | 28<br>8           | 720     | 168          | 42<br>0 | 120            | 30<br>0 | 138          | 345     | 398       | 996     | 0                                  | 0       | 0             | 0       | 0             | 0       | 0               | 0       | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |      | GUARDERIA                          |     | 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 |
| 480 301 1701 00                                               | MANGO<br>ATAULFO<br>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. | kilo   | 0                 | 0      | 0            |     | 0              |     | 0            |      | 0                                  | 0   | 140          | 350    | 160           | 40 0   | 76            | 190    | 160                               | 40 0   | 12           | 30  | 0             | 0   | 20            | 50  | 20              | 50  |
| 480 301 1803 00                                               | MANZANA<br>STARKING®<br>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   | 1,0 08            | 2,5 20 | 132          | 330 | 98             | 245 | 178          | 44 5 | 48                                 | 120 | 560          | 1,4 00 | 48 0          | 1,20 0 | 560           | 1,4 00 | 48 0                              | 1,20 0 | 0            | 0   | 0             | 0   | 72            | 180 | 16              | 40  |
| 480 301 1802 00                                               | MANZANA<br>RED DELICIOSAS<br>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   | 8                 | 20     | 3            | 8   | 3              | 8   | 3            | 8    | 0                                  | 0   | 0            | 0      | 0             | 0      | 0             | 0      | 0                                 | 0      | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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               | MAX       | MÍN          | MÁX       | MÍN            | MÁX       | MÍN          | MÁX       | MÍN       | MÁX       | MÍN                                | MÁX     | MÍN           | MÁX     | MÍN           | MÁX       | MÍN             | MÁX     | MÍN                               | MÁX | MÍN           | MÁX | MÍN           | MÁX | MÍN             | MÁX |
| 480 301<br>1901 00                                            | MELÓN CHINO<br>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   | 2,2<br>40         | 5,6<br>00 | 70<br>0      | 1,75<br>0 | 592            | 1,4<br>80 | 630          | 1,57<br>5 | 557       | 1,39<br>2 | 120                                | 30<br>0 | 120           | 30<br>0 | 40<br>0       | 1,0<br>00 | 20<br>0         | 50<br>0 | 60                                | 150 | 40            | 100 | 20            | 50  | 16              | 40  |
| 480 301<br>1902 00                                            | MELON VALENCIANO<br>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   | 22                | 56        | 1            | 2         | 1              | 2         | 14           | 34        | 0         | 0         | 0                                  | 0       | 0             | 0       | 0             | 0         | 0               | 0       | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480 301<br>2001 00                                            | NARANJA AGRIA<br>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   | 112               | 28<br>0   | 31           | 78        | 30             | 76        | 32           | 81        | 0         | 0         | 80                                 | 20<br>0 | 160           | 40<br>0 | 26            | 66        | 48              | 120     | 19                                | 48  | 20            | 50  | 12            | 30  | 10              | 24  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |
| 480 301 2002 00                                               | NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO<br>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   | 2,016             | 5,040 | 560          | 1,400 | 24             | 60    | 448          | 1,120 | 197                                | 492 | 32           | 80  | 72            | 180 | 20            | 50  | 80                                | 200 | 8            | 20  | 0             | 0   | 20            | 50  | 12              | 30  |
| 480 301 2102 00                                               | PAPAYA ROJA<br>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.                          | kilo   | 2,800             | 7,000 | 704          | 1,760 | 528            | 1,320 | 632          | 1,580 | 288                                | 720 | 48           | 120 | 60            | 150 | 40            | 100 | 58                                | 144 | 38           | 96  | 0             | 0   | 20            | 50  | 19              | 48  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA |     | 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 |
| 480 301 2202 00                                               | 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   | 800               | 2,000 | 101          | 253 | 79             | 197 | 146          | 364 | 10        | 24  | 0                                  | 0   | 60            | 150 | 60            | 150 | 80              | 200 | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480 301 2300 00                                               | 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     | 112          | 280 | 11             | 28  | 36           | 90  | 0         | 0   | 19                                 | 48  | 0             | 0   | 0             | 0   | 40              | 100 | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |        | GUARDERIA |      | 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 |
| 480 301 2400 00                                               | PIÑA<br>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 humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. | kilo   | 40 0              | 1,0 00 | 60 0         | 1,50 0 | 56 0           | 1,4 00 | 560          | 1,4 00 | 38 4      | 96 0 | 48                                 | 120 | 48            | 120 | 120           | 30 0 | 60              | 150 | 19                                | 48  | 10            | 24  | 10            | 24  | 10              | 24  |
| 480 301 2502 00                                               | PLÁTANO MACHO<br>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   | 112               | 28 0   | 25           | 62     | 20             | 50     | 18           | 45     | 0         | 0    | 14                                 | 36  | 24            | 60  | 20            | 50   | 28              | 70  | 5                                 | 12  | 8             | 20  | 4             | 10  | 10              | 24  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |
| 480 301<br>2505 00                                            | PLÁTANO<br>TABASCO<br>A granel<br>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   | 80<br>0           | 2,0<br>00 | 160          | 40<br>0   | 140            | 350       | 168          | 42<br>0   | 560                                | 1,4<br>00 | 76<br>0      | 1,90<br>0 | 320           | 80<br>0 | 40<br>0       | 1,0<br>00 | 40<br>0                           | 1,0<br>00 | 80           | 20<br>0 | 60            | 150 | 72            | 180     | 14              | 36  |
| 480 301<br>2600 00                                            | SANDIA<br>A granel<br>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   | 2,5<br>20         | 6,3<br>00 | 58<br>0      | 1,45<br>0 | 56<br>0        | 1,4<br>00 | 560          | 1,4<br>00 | 96<br>0                            | 2,4<br>00 | 192          | 48<br>0   | 160           | 40<br>0 | 320           | 80<br>0   | 24<br>0                           | 60<br>0   | 120          | 30<br>0 | 0             | 0   | 80            | 20<br>0 | 24              | 60  |
| 480<br>806<br>0300<br>00                                      | TAMARIN<br>DO a<br>granel<br>bolsa de<br>500g a<br>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 requerebraiada.                                                                                                                                                                                                                | kilo   | 3                 | 8         | 1            | 2         | 1              | 2         | 1            | 2         | 0                                  | 0         | 0            | 0         | 0             | 0       | 0             | 0         | 0                                 | 0         | 0            | 0       | 0             | 0   | 0             | 0       | 0               | 0   |



| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |
| 480 301<br>2801 00                                            | TORONJA ROJA<br>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   | 320               | 80 0 | 24 8         | 62 0 | 20 0           | 50 0 | 224          | 560 | 0                                  | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0                                 | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480 301<br>2900 00                                            | TUNA<br>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   | 20 0              | 50 0 | 44           | 110  | 58             | 145  | 45           | 113 | 0                                  | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0                                 | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 TIZIMIN |     | HGSZ 46 UMAN |     | GUARDERIA |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                                                               |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        | MIN               | MAX | MIN          | MAX | MIN            | MAX | MIN          | MAX | MIN       | MAX | MIN                                | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX | MIN                               | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX |
| 480 301 3003 00                                               | UVA SIN SEMILLA<br>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 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. | kilo   | 192               | 480 | 48           | 120 | 34             | 85  | 64           | 160 | 10        | 24  | 80                                 | 200 | 29            | 72  | 20            | 50  | 32              | 80  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA A                        |     | 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<br>302<br>0100 00                                         | ACELGA<br>A granel o<br>manojos<br>por peso<br>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   | 112               | 28<br>0 | 28           | 70  | 20             | 49  | 29           | 72  | 29                                 | 72  | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0                                 | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |
| 480302020200                                                  | 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. | kilo   | 112               | 280 | 32           | 80  | 32             | 80  | 30           | 75  | 38        | 96  | 48                                 | 120 | 16            | 40  | 12            | 30  | 16              | 40  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 4               | 10  |
| 480802010000                                                  | 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   | 80                | 200 | 24           | 60  | 24             | 60  | 24           | 60  | 5         | 12  | 19                                 | 48  | 28            | 70  | 20            | 50  | 28              | 70  | 5                                 | 12  | 2             | 6   | 10            | 24  | 2               | 6   |
| 480302200200                                                  | 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   | 5                 | 12  | 7            | 18  | 2              | 6   | 3            | 8   | 0         | 0   | 18                                 | 45  | 20            | 50  | 20            | 50  | 20              | 50  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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<br>302<br>0300<br>00                                      | APIO<br>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   | 109               | 273   | 20           | 50  | 19             | 47  | 21           | 52  | 10        | 24  | 4                                  | 10  | 0             | 0   | 8             | 20  | 5               | 12  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480<br>302<br>0400<br>00                                      | BETABEL<br>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 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.                                                                       | kilo   | 17                | 42    | 4            | 11  | 5              | 12  | 4            | 10  | 5         | 12  | 2                                  | 6   | 2             | 5   | 0             | 0   | 8               | 20  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480<br>302<br>0500<br>00                                      | BRÓCOLI<br>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, meteorológico, 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   | 420               | 1,050 | 94           | 235 | 66             | 165 | 88           | 220 | 48        | 120 | 5                                  | 12  | 10            | 24  | 20            | 50  | 8               | 20  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |



| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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<br>302<br>0601 00                                         | CALABACITA CRIOLLA<br>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   | 106               | 265       | 26           | 65  | 23             | 58  | 18           | 46  | 0         | 0       | 140                                | 350 | 80            | 20<br>0 | 20<br>0       | 50<br>0 | 180             | 45<br>0 | 38                                | 96  | 10            | 24  | 36            | 90  | 20              | 50  |
| 480<br>302<br>0602 00                                         | CALABACITA ITALIANA<br>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   | 1,0<br>00         | 2,5<br>00 | 154          | 385 | 118            | 295 | 153          | 382 | 120       | 30<br>0 | 0                                  | 0   | 0             | 0       | 0             | 0       | 16              | 40      | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 TIZIMIN |         | HGSZ 46 UMÁN |         | GUARDERIA |     | HR 62 IZAMAL                       |         | HR 59 ACANCEH |         | HR 63 MAXCANÚ |         | HR 39 OXKUTZCAB |         | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                                                               |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        | MIN               | MAX       | MIN          | MAX     | MIN            | MAX     | MIN          | MAX     | MIN       | MAX | MIN                                | MAX     | MIN           | MAX     | MIN           | MAX     | MIN             | MAX     | MIN                               | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX |
| 480<br>302<br>0901 00                                         | CEBOLLA<br>BLANCA<br>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   | 1,0<br>92         | 2,7<br>30 | 20<br>0      | 50<br>0 | 180            | 45<br>0 | 20<br>0      | 50<br>0 | 101       | 252 | 24<br>0                            | 60<br>0 | 28<br>0       | 70<br>0 | 20<br>0       | 50<br>0 | 24<br>0         | 60<br>0 | 38                                | 95  | 10            | 24  | 16            | 40  | 10              | 24  |
| 480<br>302<br>0903<br>00                                      | CEBOLLA<br>MORADA<br>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   | 17                | 42        | 3            | 8       | 4              | 10      | 4            | 10      | 0         | 0   | 112                                | 28<br>0 | 100           | 250     | 36            | 90      | 80              | 20<br>0 | 12                                | 30  | 10            | 24  | 12            | 30  | 10              | 24  |



| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 TIZIMIN |     | HGSZ 46 UMÁN |     | GUARDERIA |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        | MIN               | MÁX   | MIN          | MÁX | MIN            | MÁX | MIN          | MÁX | MIN       | MÁX | MIN                                | MÁX | MIN           | MÁX | MIN           | MÁX | MIN             | MÁX | MIN                               | MÁX | MIN           | MÁX | MIN           | MÁX | MIN             | MÁX |
| 4803021000 00                                                 | 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 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.                                                                                                                                                                                                        | kilo   | 160               | 400   | 48           | 120 | 40             | 100 | 48           | 120 | 19        | 48  | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 4803021102 00                                                 | 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   | 2,000             | 5,000 | 200          | 500 | 140            | 350 | 200          | 500 | 211       | 528 | 160                                | 400 | 160           | 400 | 200           | 500 | 240             | 600 | 20                                | 50  | 10            | 24  | 36            | 90  | 10              | 24  |
| 4803021201 00                                                 | 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   | 100               | 250   | 60           | 150 | 60             | 150 | 60           | 150 | 5         | 12  | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                       |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | MIN               | MAX | MIN          | MAX | MIN            | MAX | MIN          | MAX | MIN       | MAX | MIN                                | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX | MIN                               | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX |
| 480<br>302<br>1403 00 | CHILE<br>DULCE<br>A granel<br>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   | 5                 | 12  | 1            | 3   | 6              | 14  | 1            | 2   | 0         | 0   | 10                                 | 24  | 10            | 24  | 20            | 50  | 19              | 48  | 5                                 | 12  | 3             | 8   | 2             | 6   | 3               | 8   |
| 480<br>302<br>1406 00 | CHILE<br>HABANERO<br>A granel<br>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   | 10                | 25  | 2            | 6   | 3              | 8   | 2            | 6   | 0         | 0   | 20                                 | 50  | 13            | 32  | 6             | 15  | 19              | 48  | 5                                 | 12  | 2             | 6   | 2             | 6   | 5               | 12  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA A                        |     | 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               | MAX | MÍN          | MAX | MÍN            | MAX | MÍN          | MAX | MÍN                                | MAX | MÍN          | MAX | MÍN           | MAX | MÍN           | MAX | MÍN                               | MAX | MÍN          | MAX | MÍN           | MAX | MÍN           | MAX | MÍN             | MAX |
| 480<br>302<br>1407 00                                         | CHILE JALAPEÑO<br>O<br>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   | 3                 | 8   | 1            | 2   | 1              | 2   | 1            | 2   | 0                                  | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0                                 | 0   | 0            | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   |                 |     |
| 480<br>302<br>1408 00                                         | CHILE LARGO O GÜERO<br>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   | 7                 | 17  | 1            | 3   | 2              | 4   | 1            | 3   | 0                                  | 0   | 5            | 12  | 10            | 26  | 20            | 50  | 16                                | 40  | 2            | 6   | 2             | 6   | 2             | 6   |                 |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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               | MAX | MÍN          | MAX | MÍN            | MAX | MÍN          | MAX | MÍN       | MAX | MÍN                                | MAX | MÍN           | MAX | MÍN           | MAX | MÍN             | MAX | MÍN                               | MAX | MÍN           | MAX | MÍN           | MAX | MÍN             | MAX |
| 480<br>302<br>1409 00                                         | CHILE POBLANO<br>O<br>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   | 56                | 140 | 24           | 60  | 28             | 70  | 22           | 55  | 0         | 0   | 12                                 | 30  | 14            | 36  | 16            | 40  | 14              | 36  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480<br>302<br>1410 00                                         | CHILE SERRANO<br>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   | 50                | 125 | 11           | 28  | 11             | 28  | 11           | 28  | 0         | 0   | 1                                  | 3   | 0             | 0   | 0             | 0   | 2               | 5   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480<br>805<br>0100 00                                         | CILANTRO<br>O<br>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   | 78                | 195 | 22           | 55  | 17             | 42  | 20           | 50  | 5         | 12  | 19                                 | 48  | 8             | 20  | 22            | 55  | 10              | 24  | 5                                 | 12  | 0             | 0   | 5             | 12  | 5               | 12  |



GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     |
|                       |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        | MIN               | MAX | MIN          | MAX | MIN            | MAX | MIN          | MAX | MIN       | MAX | MIN                                | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX | MIN                               | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX |
| 480<br>302<br>1701 00 | COL<br>BLANCA<br>A granel<br>por peso<br>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 la conservación del producto  | kilo   | 78                | 195 | 18           | 45  | 18             | 46  | 19           | 47  | 0         | 0   | 16                                 | 40  | 14            | 36  | 1             | 3   | 20              | 50  | 10                                | 24  | 5             | 12  | 16            | 40  | 10              | 24  |
| 480<br>302<br>1702 00 | COL<br>MORADA<br>A granel,<br>por peso<br>en kilogramo<br>s. | 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   | 5                 | 12  | 2            | 6   | 2              | 5   | 2            | 6   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480<br>302<br>1801 00 | COLIFLO<br>R FRESCA<br>A granel<br>por peso<br>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   | 2                 | 6   | 0            |     | 0              |     | 0            |     | 14        | 36  | 10                                 | 24  | 0             | 0   | 20            | 50  | 5               | 12  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA |         | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                          |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        | MIN               | MAX     | MIN          | MAX     | MIN            | MAX | MIN          | MAX | MIN       | MAX     | MIN                                | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX | MIN                               | MAX | MIN           | MAX | MIN           | MAX | MIN             | MAX |
| 480<br>302<br>1900 00    | EJOTE<br>A granel<br>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   | 20<br>0           | 50<br>0 | 56           | 140     | 54             | 135 | 55           | 138 | 29        | 72      | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480<br>302<br>2001 00    | ELOTE<br>FRESCO<br>ENTERO<br>A granel,<br>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 plagas                                                                                                                                                                                                                    | kilo   | 224               | 56<br>0 | 80           | 20<br>0 | 88             | 220 | 88           | 220 | 178       | 44<br>4 | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480<br>805<br>0200<br>00 | EPAZOTE<br>A granel<br>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   | 28                | 70      | 6            | 15      | 6              | 16  | 7            | 18  | 5         | 12      | 2                                  | 4   | 2             | 6   | 1             | 3   | 2               | 6   | 1                                 | 2   | 1             | 2   | 1             | 2   | 1               | 2   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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<br>302<br>2101 00                                         | ESPINACA FRESCA<br>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   | 192               | 480 | 48           | 120 | 48             | 120 | 60           | 150 | 19        | 48  | 1                                  | 3   | 3             | 8   | 2             | 5   | 3               | 8   | 1                                 | 2   | 1             | 2   | 1             | 2   | 1               | 2   |
| 480<br>303<br>0102 00                                         | GERMINADO DE SOYA<br>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   | 20                | 50  | 3            | 7   | 3              | 8   | 5            | 13  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |         | GUARDERIA |           | 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<br>805<br>0300<br>00                                      | HIERBAS DE OLOR (lau.mej.t om.) 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   | 3                 | 8         | 1            | 2   | 1              | 2   | 2            | 4       | 5         | 12        | 2                                  | 4   | 2             | 4   | 2             | 5   | 2               | 5   | 1                                 | 2   | 1             | 2   | 0             | 0   | 1               | 2   |
| 480<br>805<br>0500<br>00                                      | 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   | 20                | 49        | 1            | 2   | 6              | 15  | 8            | 20      | 0         | 0         | 5                                  | 12  | 5             | 12  | 4             | 10  | 5               | 12  | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 1               | 3   |
| 480<br>302<br>2401 00                                         | JITOMATE DE BOLA A granel, por peso en kilogramo s.                   | 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   | 44<br>8           | 1,12<br>0 | 140          | 350 | 108            | 270 | 120          | 30<br>0 | 520       | 1,30<br>0 | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     |
|                                                               |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | MIN               | MÁX       | MIN          | MÁX       | MIN            | MÁX     | MIN          | MÁX       | MIN                                | MÁX | MIN          | MÁX       | MIN           | MÁX       | MIN           | MÁX       | MIN                               | MÁX       | MIN          | MÁX     | MIN           | MÁX     | MIN           | MÁX | MIN             | MÁX |
| 480<br>302<br>2402<br>00                                      | JITOMATE<br>GUAJE O<br>GUAJITO<br>A granel,<br>por peso<br>en<br>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   | 2,18<br>4         | 5,4<br>60 | 43<br>8      | 1,0<br>95 | 392            | 98<br>0 | 44<br>8      | 1,12<br>0 | 0                                  | 0   | 520          | 1,30<br>0 | 48<br>0       | 1,20<br>0 | 44<br>0       | 1,10<br>0 | 60<br>0                           | 1,50<br>0 | 180          | 45<br>0 | 80            | 20<br>0 | 60            | 150 | 40              | 100 |
| 480<br>805<br>0301 00                                         | LAUREL<br>A granel o<br>manejo<br>por peso<br>en<br>gramos                   | A granel, por peso en gramos o manejo 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kilo   | 3                 | 8         | 2            | 4         | 2              | 4       | 2            | 4         | 5                                  | 12  | 0            | 0         | 0             | 0         | 0             | 0         | 0                                 | 0         | 0            | 0       | 0             | 0       | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480<br>302<br>2501 00                                         | LECHUGA<br>OREJONA<br>A granel,<br>por peso<br>en<br>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   | 106               | 265       | 32           | 80        | 2              | 6       | 32           | 80        | 0                                  | 0   | 0            | 0         | 8             | 20        | 0             | 0         | 16                                | 40        | 0            | 0       | 0             | 0       | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA |     | 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<br>302<br>2502 00                                         | LECHUGA ROMANA<br>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   | 1,0<br>64         | 2,6<br>60 | 283          | 70<br>8 | 250            | 625 | 270          | 675 | 0         | 0   | 160                                | 40<br>0 | 100           | 250 | 20<br>0       | 50<br>0 | 160             | 40<br>0 | 40                                | 100 | 20            | 50  | 20            | 50  | 16              | 40  |
| 480<br>302<br>2800<br>00                                      | NOPAL<br>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 plaqas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | kilo   | 100               | 250       | 56           | 140     | 28             | 70  | 29           | 72  | 19        | 48  | 0                                  | 0       | 0             | 0   | 0             | 0       | 0               | 0       | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |



| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |         | GUARDERIA A |         | 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<br>302<br>2902 00                                         | PAPA<br>BLANCA<br>A granel,<br>por peso<br>en<br>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   | 48<br>0           | 1,20<br>0 | 220          | 550 | 188            | 47<br>0 | 28<br>0      | 70<br>0 | 360         | 90<br>0 | 260                                | 650 | 20<br>0       | 50<br>0 | 24<br>0       | 60<br>0 | 24<br>0         | 60<br>0 | 80                                | 20<br>0 | 20            | 50  | 48            | 120 | 40              | 100 |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA A |     | 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               | MAX | MÍN          | MAX | MÍN            | MAX | MÍN          | MAX | MÍN         | MAX | MÍN                                | MAX | MÍN           | MAX | MÍN           | MAX | MÍN             | MAX | MÍN                               | MAX | MÍN           | MAX | MÍN           | MAX | MÍN             | MAX |
| 480<br>302<br>2903 00                                         | PAPA CAMBRA Y A granel, por peso en kilogramo s. | 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   | 13                | 32  | 6            | 14  | 6              | 14  | 5            | 12  | 0           | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480<br>805<br>0600 00                                         | 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   | 22                | 56  | 6            | 14  | 5              | 12  | 7            | 18  | 5           | 12  | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA A |     | 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               | MAX   | 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<br>302<br>3000<br>00                                      | PEPINO<br>A granel,<br>por peso<br>en<br>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   | 672               | 1,680 | 160          | 400 | 142            | 355 | 160          | 400 | 10          | 24  | 20                                 | 50  | 32            | 80  | 1             | 3   | 40              | 100 | 8                                 | 20  | 0             | 0   | 19            | 48  | 19              | 48  |
| 480<br>302<br>3100<br>00                                      | PIMIENTO<br>O<br>MORRÓN<br>FRESCO<br>A granel<br>en<br>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   | 180               | 450   | 45           | 112 | 38             | 95  | 46           | 115 | 29          | 72  | 80                                 | 200 | 80            | 200 | 38            | 96  | 100             | 250 | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA |     | 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<br>302<br>3200<br>00                                      | PORO<br>A granel,<br>por peso<br>en<br>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   | 84                | 210 | 22           | 54  | 22             | 56  | 22           | 56  | 5         | 12  | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |
| 480<br>302<br>3401 00                                         | RABANO<br>CHICO<br>A granel<br>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   | 32                | 80  | 5            | 12  | 6              | 14  | 5            | 13  | 0         | 0   | 32                                 | 80  | 8             | 20  | 16            | 40  | 20              | 50  | 5                                 | 12  | 2             | 6   | 6             | 14  | 8               | 20  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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 |     | GUARDERIA A |     | HR 62 IZAMAL                       |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     | HR 62 IZAMAL                      |     | HR 59 ACANCEH |     | HR 63 MAXCANÚ |     | HR 39 OXKUTZCAB |     |
|                                                               |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        | MIN               | MÁX | MIN          | MÁX | MIN            | MÁX | MIN          | MÁX | MIN         | MÁX | MIN                                | MÁX | MIN           | MÁX | MIN           | MÁX | MIN             | MÁX | MIN                               | MÁX | MIN           | MÁX | MIN           | MÁX | MIN             | MÁX |
| 480<br>806<br>0501 00                                         | TE DE MANZANILLA NATURAL<br>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   | 14                | 35  | 1            | 2   | 1              | 2   | 1            | 3   | 0           | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 5               | 12  |
| 480<br>806<br>0700 00                                         | TE DE YERBABUENA NATURAL<br>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 ni sus especificaciones sensoriales.                                                                                         | kilo   | 5                 | 12  | 1            | 3   | 1              | 3   | 1            | 3   | 0           | 0   | 1                                  | 2   | 1             | 2   | 1             | 2   | 1               | 2   | 0                                 | 1   | 0             | 0   | 1             | 2   | 1               | 2   |



| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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<br>302<br>3600<br>00                                      | TOMATE VERDE<br>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   | 56<br>0           | 1,4<br>00 | 140          | 350 | 120            | 30<br>0 | 140          | 350 | 38        | 96  | 24                                 | 60  | 0             | 0   | 32            | 80  | 40              | 100 | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   |
| 480<br>805<br>0303                                            | TOMILLO<br>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.                                                               | kilo   | 2                 | 4         | 0            |     | 0              |         | 0            |     | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               | 0   | 0                                 | 0   | 0             | 0   | 0             | 0   | 0               |     |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO D: 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<br>302<br>3900<br>00                                      | ZANAHO<br>RIA<br>A granel,<br>por peso<br>en<br>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   | 2,8<br>00         | 7,0<br>00 | 43<br>0      | 1,07<br>5 | 36<br>0        | 90<br>0 | 48<br>0      | 1,20<br>0 | 180       | 45<br>0 | 24<br>0                            | 60<br>0 | 260           | 650 | 24<br>0       | 60<br>0 | 28<br>0         | 70<br>0 | 96                                | 24<br>0 | 60            | 150 | 40            | 100 | 40              | 100 |

## GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ

| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                      | ALIMENTO                                                               | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                            | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                            |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                       |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>406<br>1200<br>00                                                   | PAN BLANCO BOLILLO<br>O TELERA pza de 30g a<br>45 g. (para pacientes). | Por pieza de 30 g a 45<br>g en caja de cartón o<br>plástico, cubiertas con<br>papel glasine para<br>evitar la modificación<br>de textura. No debe<br>presentar alteraciones<br>de sabor, olor o<br>apariciencia con la<br>presencia de hongos o<br>materias extrañas. | kilo   | 364               | 910 | 72              | 180 | 62                | 155 | 80              | 200 | 0         | 0   | 48                                 | 120 | 48               | 120 | 40               | 100 | 60                 | 150 | 32                                | 80  | 6                | 15  | 6                | 15  | 6                  | 15  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                      | ALIMENTO                                                        | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                       | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                            |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>406<br>1600<br>00                                                   | PAN INTEGRAL BAJO<br>EN SAL Pieza de 30 g a<br>45 g por porción | Pieza de 30 g a 45 g<br>por porción, en caja de<br>cartón o plástico,<br>cubiertas con papel<br>glasine para evitar la<br>modificación de textura.                                                                                                               | kilo   | 1,120             | 2,800 | 120             | 300 | 86                | 215 | 74              | 185 | 62        | 156 | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |
| 480<br>406<br>2200<br>00                                                   | PAN DULCE PASTA<br>HOJALDRADA pza de 30<br>a 45 g               | Por pieza de 30 a 45g<br>en caja de cartón o<br>plástico, envueltas con<br>papel glasine que evite<br>la modificación de<br>textura. No debe<br>presentar alteraciones<br>de sabor, olor o<br>apariciencia con la<br>presencia de hongos o<br>materias extrañas. | 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                  |     |
| 480<br>406<br>2100<br>00                                                   | PAN DULCE PASTA<br>FERMENTADA pza de<br>30 a 45 g               | Por pieza de 30 a 45g<br>en caja de cartón o<br>plástico, envueltas con<br>papel glasine que evite<br>la modificación de<br>textura. No debe<br>presentar alteraciones<br>de sabor, olor o<br>apariciencia con la<br>presencia de hongos o<br>materias extrañas. | kilo   | 900               | 2,250 | 280             | 700 | 200               | 500 | 276             | 690 | 0         | 0   | 140                                | 350 | 140              | 350 | 120              | 300 | 120                | 300 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 4                | 10  | 4                  | 10  |
| 480<br>406<br>2300<br>00                                                   | PAN DE MUERTO pza<br>de 30 a 45 g                               | Por pieza de 30 a 45g<br>en caja de cartón o<br>plástico, envueltas con<br>papel glasine que evite<br>la modificación de<br>textura. No debe<br>presentar alteraciones<br>de sabor, olor o<br>apariciencia con la<br>presencia de hongos o<br>materias extrañas. | kilo   | 2                 | 4     | 0               | 0   | 0                 | 0   | 0               | 0   | 0         | 0   | 2                                  | 6   | 5                | 12  | 4                | 10  | 5                  | 12  | 1                                 | 2   | 0                | 0   | 1                | 2   | 2                  | 4   |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                      | ALIMENTO                                      | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                            | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                            |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>406<br>2500<br>01                                                   | ROSCA DE REYES a<br>granel en g.              | A granel por peso en<br>gramos, en caja de<br>cartón o plástico,<br>envueltas con papel<br>glasine que evite la<br>modificación de textura.<br>No debe presentar<br>alteraciones de sabor,<br>olor o apariencia con la<br>presencia de hongos o<br>materias extrañas.                 | kilo   | 2                 | 4   | 0               |     | 0                 |     | 0               |     | 0         | 0   | 8                                  | 20  | 10               | 24  | 4                | 10  | 14                 | 36  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480<br>406<br>2400                                                         | PASTEL a granel en g.                         | A granel por peso en<br>gramos, envuelto con<br>tiras de cartón y papel.<br>No debe presentar<br>alteraciones de sabor,<br>olor o apariencia con la<br>presencia de hongos o<br>materias extrañas.                                                                                    | kilo   | 2                 | 4   | 0               |     | 0                 |     | 0               |     | 10        | 24  | 8                                  | 20  | 8                | 20  | 8                | 20  | 8                  | 20  | 2                                 | 4   | 0                | 0   | 0                | 0   | 2                  | 5   |
| 480<br>405<br>0500<br>00                                                   | MASA<br>MAIZ(NIXTAMALIZADA)<br>bolsa de 1 kg. | En bolsas de polietileno<br>de 1000 g. Verificar que<br>no existan cuerpos<br>extraños ni<br>enmohecimiento, sin<br>olores ácidos. Debe<br>mantenerse en un lugar<br>fresco o en<br>refrigeración.<br>Comprobar la<br>integridad y limpieza de<br>los empaques en que<br>se entregue. | kilo   | 112               | 280 | 17              | 42  | 14                | 34  | 22              | 55  | 0         | 0   | 80                                 | 200 | 60               | 150 | 80               | 200 | 100                | 250 | 60                                | 150 | 32               | 80  | 32               | 80  | 32                 | 80  |





| GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |       |                  |       |                  |       |                    |       |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|--------------------|-------|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                                      | ALIMENTO                                                 | PRESENTACIÓN Y<br>CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |       |                  |       |                  |       |                    |       | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                                            |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |       | HR 59<br>ACANCEH |       | HR 63<br>MAXCANÚ |       | HR 39<br>OXKUTZCAB |       | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>405<br>0600<br>00                                                   | TORTILLA DE MAIZ a<br>granel o bolsa de 500 g a<br>1 kg. | A granel por peso en<br>gramos o empacada en<br>bolsa de polietileno de<br>500 g a 1000 g.<br>Cuando se adquiere<br>empacada debe<br>presentar: Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental, dirección<br>del responsable de<br>fabricación, fecha de<br>elaboración y fecha de<br>consumo preferente.<br>No debe presentar<br>alteraciones de sabor,<br>olor o apariencia con la<br>presencia de hongos.<br>Su empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. Si se<br>adquiere a granel no<br>debe presentar<br>alteraciones de sabor,<br>olor o apariencia con la<br>presencia de hongos. | kilo   | 2,300             | 5,750 | 338             | 845 | 330               | 825 | 356             | 890 | 112       | 280 | 640                                | 1,600 | 640              | 1,600 | 480              | 1,200 | 640                | 1,600 | 320                               | 800 | 200              | 500 | 200              | 500 | 60                 | 150 |





## GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                   |                                                                                                                                                                |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                          | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                     | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                   |                                                                                                                                                                |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0102 00                                       | ATUN EN AGUA<br>Latas de 140 g<br>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       | 160               | 400 | 22              | 56  | 20                | 50  | 18              | 45  | 53        | 132 | 60                                 | 150 | 24               | 60  | 4                | 10  | 60                 | 150 | 6                                 | 14  | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 401<br>0100 00                                       | 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       | 20                | 50  | 2               | 5   | 2                 | 5   | 2               | 5   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 402<br>0100 00 | ARROZ<br>INTEGRAL bolsa<br>de 500 g a 1000<br>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. | kilo       | 1                 | 2     | 0               |     | 0                 |     | 0               |     | 19        | 48  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 402<br>0200 00 | ARROZ PULIDO<br>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       | 800               | 2,000 | 126             | 315 | 100               | 250 | 136             | 340 | 0         | 0   | 260                                | 650 | 220              | 550 | 220              | 550 | 240                | 600 | 100                               | 250 | 20               | 50  | 20               | 50  | 24                 | 60  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 402<br>0300 00 | CEREAL<br>ARROZ PREC<br>TPO A @ lata o<br>sobre de 300g. | En lata metálica o<br>en sobre laminado<br>(polipropileno<br>biorentado con<br>aluminio y<br>polietileno de baja<br>densidad) de 300 g.<br>debe contener<br>instrucciones sobre<br>la preparación en<br>forma escrita o<br>gráfica, así como la<br>forma de<br>conservación y<br>almacenamiento.<br>Contenido<br>nutricional por 100<br>g o por porción.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, lote<br>de fabricación,<br>leyenda "Hecho en<br>México",<br>ingredientes en<br>orden descendente<br>señalando el % de<br>aditivos y su<br>función. El envase<br>debe garantizar su<br>calidad. | kilo       | 11                | 28  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                              | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | 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 |
| 480 403<br>0100 00 | AVENA<br>INTEGRAL<br>(Cereal de<br>avena y otros<br>ingredientes"Pa<br>ra desayuno")<br>envasado en<br>bolsa de plástico<br>o de papel<br>impermeable<br>dentro de una<br>caja de cartón de<br>435 g. | El producto debe<br>ser envasado con<br>un material<br>resistente que<br>proteja el producto<br>y la calidad<br>sanitaria, que evite<br>su contaminación,<br>no altere su calidad<br>ni características<br>sensoriales. Cada<br>envase del<br>producto debe<br>llevar una etiqueta<br>o impresión<br>permanente visible<br>e indeleble, con<br>nombre y marca<br>comercial y/o<br>símbolo del<br>fabricante, texto del<br>contenido neto,<br>cantidad expresada<br>en kilogramos o<br>gramos, nombre y<br>domicilio del<br>fabricante y razón<br>social, número de<br>lote de fabricación,<br>la leyenda "Hecho<br>en México", lista de<br>ingredientes en<br>orden descendente<br>señalando el % de<br>aditivos y función,<br>así como<br>información<br>nutriológica como<br>lo señala la<br>Secretaría de<br>Salud. Tiene una<br>vida de anaquel de<br>9 meses siguientes<br>a la fecha de su<br>fabricación. | kilo       | 2                 | 5   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 403<br>0200 00 | AVENA<br>LAMINADA<br>(HOJUELAS)<br>Bolsa de 400 a<br>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. | kilo       | 17                | 42  | 3               | 7   | 2                 | 5   | 2               | 6   | 5         | 12  | 8                                  | 20  | 20               | 50  | 32               | 80  | 40                 | 100 | 4                                 | 10  | 8                | 20  | 8                | 20  | 10                 | 25  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                            | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 403<br>0400 00                                       | CEREAL DE<br>AVENA<br>PRECOCIDO<br>TIPO A Lata o<br>sobre de 300 g. | En lata metálica o<br>en sobre laminado<br>(polipropileno<br>biorentado con<br>aluminio y<br>polietileno de baja<br>densidad) de 300 g.<br>Disposiciones y<br>especificaciones<br>sanitarias y<br>nutrimentales.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, lote<br>de fabricación,<br>leyenda "Hecho en<br>México",<br>ingredientes en<br>orden descendente,<br>información<br>nutriológica y<br>técnica de<br>preparación.<br>Instrucciones para<br>se mezcla con<br>líquidos. El<br>producto debe ser<br>envasado con un<br>material resistente,<br>cartón de cara<br>blanca o dentro de<br>una bolsa de<br>plástico o de papel<br>celofán o aluminio<br>que proteja el<br>producto y la<br>calidad sanitaria,<br>que evite su<br>contaminación y no<br>altere su calidad. | kilo       | 11                | 28  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   |                    |     |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 404<br>0100 00 | CEBADA PERLA<br>bolsa de 500 g a<br>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. | kilo       | 25                | 63  | 2               | 5   | 1                 | 3   | 7               | 17  | 0         | 0   | 5                                  | 12  | 4                | 10  | 4                | 10  | 16                 | 40  | 1                                 | 3   | 2                | 4   | 6                | 15  | 5                  | 12  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                      | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | 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<br>1100 00 | HARINA DE<br>TRIGO En bolsa<br>de papel o<br>polietileno de<br>800g a 1000 g. | En bolsa de papel o<br>polietileno de 800g<br>a 1000 g..<br>Comprobar la<br>integridad y<br>limpieza de los<br>empaques. No<br>debe tener sabor y<br>olor diferente al<br>característico o<br>materias extrañas.<br>Debe ser de color<br>blanco, uniforme y<br>su consistencia<br>debe ser de polvo<br>fino. El etiquetado<br>debe llevar la<br>denominación del<br>producto, marca,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, la<br>leyenda "Hecho en<br>México". El<br>producto debe ser<br>envasado en<br>recipientes de un<br>material resistente<br>e inocuo que<br>garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación y<br>deterioro exterior. | kilo       | 112               | 280 | 23              | 58  | 23                | 58  | 23              | 58  | 5         | 12  | 28                                 | 70  | 20               | 50  | 20               | 50  | 24                  | 60  | 8                                 | 20  | 5                | 12  | 8                | 20  | 5                   | 12  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | 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<br>0100 00 | TRIGO<br>A granel por<br>peso en gramos. | A granel por peso<br>en gramos.<br>Comprobar el peso<br>neto de entrega y<br>calidad solicitada,<br>sin granos<br>quebrados,<br>dañados,<br>estrellados,<br>manchados y<br>oscuros, empaques<br>limpios, el producto<br>libre de cuerpos<br>extraños, como la<br>presencia de<br>hongos visibles. | kilo       | 10                | 25  | 5               | 12  | 11                | 28  | 5               | 12  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |       |                  |       |                  |     |                    |       | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-------|------------------|-------|------------------|-----|--------------------|-------|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |       | HR 59<br>ACANCEH |       | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |       | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 601<br>0200 00 | AZUCAR<br>REFINADO<br>Bolsas de<br>polietileno o<br>papel kraf<br>reforzado de<br>1000 a 2000 g. | A granel por peso<br>en kilogramos, en<br>bolsas de<br>polietileno o papel<br>kraf reforzado de<br>1000 a 2000 g. De<br>acuerdo a la NOM,<br>se establece que<br>debe ser un<br>producto sólido,<br>constituido<br>esencialmente por<br>cristales sueltos de<br>sacarosa, que se<br>obtiene de la caña<br>de azúcar o de la<br>remolacha<br>azucarera. No debe<br>contener<br>fragmentos de<br>insectos, pelo,<br>excretas de<br>roedores ni<br>cualquier otra<br>materia extraña de<br>origen animal o<br>vegetal. El<br>contenido en la<br>etiqueta debe traer<br>la siguiente<br>información:<br>denominación del<br>producto conforme<br>a la clasificación,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante,<br>fecha de<br>fabricación y zafra<br>correspondiente. | kilo       | 720               | 1,800 | 44              | 110 | 56                | 140 | 90              | 225 | 0         | 0   | 480                                | 1,200 | 600              | 1,500 | 280              | 700 | 480                | 1,200 | 140                               | 350 | 60               | 150 | 40               | 100 | 40                 | 100 |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 604<br>0100 00 | CHOCOLATE<br>DE MESA CON<br>AZUCAR<br>de 360 g a 540 g,<br>empacadas en<br>envases de<br>cartón. | En tablillas o barras<br>envueltas en forma<br>individual papel<br>encerado<br>o<br>metálico con<br>propiedades<br>aislantes a la<br>humedad y a los<br>microorganismos,<br>de 360 g a 540 g,<br>empacadas en<br>envases de cartón.<br>La etiqueta debe<br>contener: fecha de<br>elaboración,<br>número de lote,<br>nombre comercial o<br>marca, contenido<br>neto, la leyenda<br>"Hecho en México",<br>nombre o razón<br>social del<br>fabricante, lista<br>completa de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente,<br>información<br>nutrimental y fecha<br>de caducidad. | kilo       | 6                 | 16  | 1               | 3   | 1                 | 3   | 1               | 3   | 0         | 0   | 16                                 | 40  | 8                | 20  | 4                | 10  | 16                 | 40  | 3                                 | 8   | 0                | 0   | 0                | 0   | 6                  | 15  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                  | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 606<br>0100 00 | CAJETA<br>Frasco de vidrio<br>o PET de 354 ml<br>a 660 ml | En frasco de vidrio<br>o PET de 354 ml a<br>660 ml, etiquetada<br>conforme a los<br>criterios de calidad.<br>exenta de sabor a<br>quemado y de<br>cristalización de<br>azúcar, sin adición<br>de conservadores y<br>colorantes, ni<br>sabores artificiales.<br>El envasado será<br>en frasco de vidrio<br>al alto vacío,<br>cerrado<br>herméticamente.<br>Deberá llevar una<br>etiqueta de papel o<br>de otro material<br>que puede ser<br>adherido a los<br>envases o bien<br>impresión<br>permanente sobre<br>los mismos. Para<br>su empleo es<br>necesario verificar<br>la integridad y<br>limpieza de los<br>empaques, sus<br>condiciones de<br>resistencia a la<br>humedad y a la<br>temperatura de<br>manera que<br>garanticen el<br>manejo correcto y<br>la conservación del<br>producto. | kilo       | 20                | 50  | 2               | 6   | 2                 | 4   | 4               | 11  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                       | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 608<br>0300 00                                       | MANGO EN<br>ALMIBAR Lata<br>de 800 a 830 g                     | Lata de 800 a 830 g<br>con recubrimiento<br>interior<br>anticorrosivo ya<br>sea plástico o con<br>cubierta estañada.<br>Las latas no deben<br>presentar<br>abolladuras ni<br>signos de<br>oxidación. La<br>etiqueta debe<br>contener: fecha de<br>elaboración,<br>número de lote,<br>nombre comercial o<br>marca, contenido<br>neto, peso drenado,<br>la leyenda "Hecho<br>en México",<br>nombre o razón<br>social del<br>fabricante, lista<br>completa de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente,<br>información<br>nutrimental y fecha<br>de caducidad. | kilo       | 64                | 160 | 29              | 72  | 11                | 28  | 34              | 85  | 0                                  | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                                 | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |
| 480 608<br>0500 00                                       | PIÑA EN<br>REBANADAS<br>EN ALMIBAR<br>Lata de 800 g a<br>835 g | Lata de 800 g a 835<br>g con recubrimiento<br>interior<br>anticorrosivo ya<br>sea plástico o con<br>cubierta estañada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | kilo       | 48                | 120 | 6               | 14  | 8                 | 20  | 1               | 3   | 0                                  | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                                 | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                       | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 608<br>0501 00 | PIÑA EN<br>TROZOS<br>ALMIBAR<br>Lata de 800 g a<br>835 g                                       | Lata de 800 g a 835<br>g con recubrimiento<br>interior ya<br>anticorrosivo o con<br>sea plástico o con<br>cubierta estañada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kilo       | 3                 | 7   | 1               | 2   | 8                 | 20  | 2               | 6   | 0         | 0   | 48                                 | 120 | 28               | 70  | 24               | 60  | 48                 | 120 | 12                                | 30  | 0                | 0   | 8                | 20  | 10                 | 24  |
| 480 609<br>0100 00 | POLVO PARA<br>PREPARAR<br>GELATINA DE<br>AGUA<br>Bolsa de<br>polipropileno de<br>140 a 1000 g. | Bolsa de<br>polipropileno de<br>140 a 1000 g. Su<br>envase debe ser en<br>bolsa cerrada, sin<br>roturas o<br>enmendaduras, sin<br>humedad aparente,<br>libre de materias<br>extrañas,<br>etiquetado en<br>apego a la NOM de<br>etiquetado vigente,<br>con el nombre o<br>denominación del<br>producto, lista de<br>ingredientes y<br>aditivos, contenido<br>neto, nombre,<br>denominación o<br>razón social y<br>domicilio fiscal,<br>país de origen,<br>identificación del<br>lote, fecha de<br>caducidad o de<br>consumo<br>preferente e<br>información<br>nutrimental. | kilo       | 160               | 400 | 20              | 50  | 22                | 55  | 30              | 75  | 0         | 0   | 72                                 | 180 | 40               | 100 | 20               | 50  | 64                 | 160 | 0                                 | 0   | 6                | 15  | 4                | 10  | 8                  | 20  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                     | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | 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 |
| 480 609<br>0101 00 | POLVO<br>GELATINA<br>AGUA BAJA EN<br>CALORIAS<br>Caja de cartón<br>de 25 g . | Paquete o sobre de<br>20-25 g para<br>preparar de 8 a 10<br>porciones de<br>gelatina de 100<br>a130 ml. Su envase<br>debe ser en bolsa<br>cerrada, sin roturas<br>o enmendaduras,<br>sin humedad<br>aparente, libre de<br>materias extrañas,<br>etiquetado en<br>apego a la NOM de<br>etiquetado vigente,<br>con el nombre o<br>denominación del<br>producto, lista de<br>ingredientes y<br>aditivos, contenido<br>neto, nombre,<br>denominación o<br>razón social y<br>domicilio fiscal,<br>país de origen,<br>identificación del<br>lote, fecha de<br>caducidad o de<br>consumo<br>preferente e<br>información<br>nutrimental, todos<br>los productos<br>endulzados con<br>aspartamo deben<br>llevar la siguiente<br>leyenda: "Fenilceton<br>úricos: contiene<br>fenilalanina". | kilo       | 5                 | 12  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                            | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                 | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                     |                                                                                                                                                                                            |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 609<br>0200 01 | POLVO<br>GELATINA<br>LECHE Bolsa<br>de 140 a 1000 g | Bolsa de<br>polipropileno de<br>140 a 1000 g. Su<br>empaque debe ser<br>en bolsa bien<br>cerrada, sin roturas<br>o enmendaduras,<br>sin humedad<br>aparente, libre de<br>materias extrañas | kilo       | 14                | 34  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 3               | 8   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 610<br>0100 00 | ATE DE<br>FRUTAS(R) En<br>lata de 700 g a 1<br>000 g o en<br>empaque de<br>celofán de 950 g | En lata de aluminio<br>u hojalata con<br>recubrimiento<br>interior anticorrosivo<br>de 700 g a 1 000 g o<br>en empaque de<br>celofán de 950 g. El<br>producto debe ser<br>envasado en latas con<br>recubrimiento<br>anticorrosivo que no<br>presenten<br>golpeaduras o<br>abolladuras o en papel<br>celofán bien sellado<br>que evite la<br>contaminación del<br>alimento. Deberá<br>llevar una etiqueta de<br>papel o de otro<br>material que puede<br>ser adherido a los<br>envases o bien con<br>impresión permanente<br>sobre los mismos. Un<br>criterio de la calidad<br>del producto es que<br>debe cortarse<br>fácilmente con una<br>cuchara, el corte debe<br>ser brillante y que<br>prácticamente no se<br>adhiera al instrumento<br>con que se corta. El<br>contenido en la<br>etiqueta debe traer la<br>siguiente información:<br>denominación del<br>producto, contenido<br>neto, lista completa de<br>ingredientes en orden<br>de concentración<br>decreciente, lote,<br>nombre y domicilio del<br>fabricante. | kilo       | 56                | 140 | 12              | 30  | 12                | 30  | 12              | 30  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 610<br>0300 00                                       | MERMELADA<br>DE FRESA En<br>frasco de vidrio<br>de 460 g a 980 g | En frasco de vidrio<br>de 460 g a 980 g.<br>Etiquetado: nombre<br>genérico, sabor,<br>datos del<br>proveedor,<br>contenido neto,<br>lote, fecha de<br>caducidad, lista de<br>ingredientes en<br>orden<br>descendiente,<br>información<br>nutrimental, así<br>como<br>recomendaciones<br>del<br>almacenamiento.<br>Tiene vida media<br>de anaquel de 12<br>meses. | kilo       | 11                | 28  | 2               | 4   | 1                 | 2   | 2               | 6   | 0         | 0   | 16                                 | 40  | 8                | 20  | 8                | 20  | 56                 | 141 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 16                 | 40  |
| 480 611<br>0100 00                                       | MIEL DE ABEJA<br>Frasco de 300 a<br>1500 g                       | En frasco de vidrio,<br>PVC O PET con<br>dosificador de 300<br>g a 1500 g. Debe<br>estar exenta de<br>materiales<br>extraños. Sin<br>cristales visibles.<br>No se permite el<br>uso de aditivos<br>alimentarios para<br>su conservación, ni<br>mezclarla con<br>almidón, melazas,<br>glucosa, dextrinas<br>o azúcares                                            | litro      | 14                | 36  | 4               | 10  | 4                 | 9   | 4               | 10  | 0         | 0   | 1                                  | 3   | 0                | 0   | 1                | 3   | 8                  | 20  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                    | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                               |            | 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 |
| 480 611<br>0201 00 | MIEL DE MAIZ<br>SABOR MAPLE<br>En frasco de<br>vidrio o PVC de<br>500 ml | En frasco de vidrio<br>o PVC de 500 ml.<br>No debe contener<br>microorganismos<br>patógenos, toxinas<br>microbianas e<br>inhibidores<br>microbianos.<br>Características<br>sensoriales: color<br>muy claro<br>translúcido, olor y<br>sabor<br>característico. | litro      | 14                | 36  | 2               | 4   | 1                 | 3   | 4               | 9   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                     | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0105 00 | ACEITE DE<br>OLIVA<br>Envase de 500<br>ml. a 3000 ml de<br>vidrio o plástico | Debe cumplir con<br>las Normas<br>Oficiales<br>Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características<br>físico químicas<br>· Características<br>sensoriales<br>· Etiquetado:<br>Nombre del<br>producto, país de<br>origen y<br>distribuidor, tipo y<br>grado de calidad,<br>marca, contenido<br>neto, % de aditivos,<br>función y domicilio<br>del fabricante,<br>número de lote y<br>fecha de<br>fabricación.<br>Denominación del<br>producto conforme<br>a lo<br>correspondiente a<br>esta norma.<br>Almacenarse en<br>lugar fresco, seco y<br>oscuro para evitar<br>su enranciamiento. | kilo       | 32                | 80  | 12              | 30  | 10                | 25  | 12              | 30  | 5         | 12  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                     | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0102 00 | ACEITE DE<br>CARTAMO<br>Envase de 1L de<br>vidrio o plástico | Envase de 1L de<br>vidrio o plástico.<br>Debe cumplir con<br>las Normas<br>Oficiales<br>Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características<br>físicoquímicas<br>· Características<br>sensoriales<br>· Etiquetado:<br>Nombre del<br>producto, tipo y<br>grado de calidad,<br>marca, contenido<br>neto, señalar<br>aditivos, domicilio<br>del fabricante,<br>número de lote y<br>fecha de<br>fabricación.<br>Almacenarse en<br>lugar fresco, seco y<br>oscuro para evitar<br>su enranciamiento. | Litro      | 600               | 1,500 | 160             | 400 | 160               | 400 | 80              | 200 | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                  | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | 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<br>0106 00 | ACEITE PURO<br>DE CANOLA<br>Envase de 900<br>ml a 1000 ml | Envase de 900 ml a<br>1000 ml de plástico<br>que no altere las<br>propiedades físicas<br>y químicas del<br>producto.<br>Etiquetado:<br>Nombre del<br>producto, tipo y<br>grado de calidad,<br>marca, contenido<br>neto, señalar<br>aditivos, domicilio<br>del fabricante,<br>número de lote y<br>fecha de<br>fabricación. Existe<br>un solo grado de<br>calidad y debe<br>cumplir con las<br>especificaciones<br>fisicoquímicas,<br>muestreo y<br>métodos de prueba<br>como marca la<br>NMX-F-475-SCFI-<br>2005 Alimentos –<br>Aceite Comestible<br>Puro de Canola –<br>Especificaciones. | Litro      | 600               | 1,500 | 5               | 12  | 5                 | 12  | 80              | 200 | 43        | 108 | 384                                | 960 | 336              | 840 | 280              | 700 | 360                 | 900 | 100                               | 250 | 80               | 200 | 36               | 90  | 40                  | 100 |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                               | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0300 00 | MARGARINA<br>SIN SAL Papel<br>parafinado o<br>envase de<br>plástico u otro<br>material<br>impermeable<br>etiquetada. Su<br>capacidad es de<br>90 a 1000 g.<br>Etiquetado<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. | Debe cumplir con<br>las Normas<br>Oficiales<br>Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características<br>físicoquímicas<br>· Características<br>sensoriales<br>· Etiquetado:<br>% de contenido de<br>grasa, aceite del<br>que procede (se<br>prohíbe el uso de<br>grasas y aceites de<br>origen mineral),<br>marca, contenido<br>neto y domicilio del<br>fabricante. Las<br>leyendas:<br>"Hidrogenada" y<br>"Consérvese en<br>refrigeración".<br>Fecha de<br>caducidad. El<br>contenido de<br>vitaminas A y D por<br>100g de producto.<br>Lista completa de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente,<br>señalando el<br>porcentaje de<br>conservadores,<br>antioxidantes y<br>emulsificantes.<br>Debe mantenerse<br>en refrigeración de<br>6°C a 10 °C para<br>evitar su<br>enranciamiento. | kilo       | 220               | 550 | 24              | 60  | 20                | 50  | 32              | 80  | 0         | 0   | 48                                 | 120 | 28               | 70  | 20               | 50  | 38                 | 96  | 5                                 | 12  | 5                | 12  | 5                | 12  | 5                  | 12  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                                                                                                | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 704<br>0100 00                                       | ACEITUNA<br>VERDE CON<br>SEMILLA<br>En envase de<br>vidrio o plástico,<br>con capacidad<br>de 175 a 500 g.<br>Etiquetadas<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. | El producto debe<br>presentar buenas<br>condiciones de<br>limpieza, sanas,<br>exentas de olor,<br>sabor anormales,<br>defectos y materias<br>extrañas en su<br>punto de madurez<br>en recipientes<br>cerrados para<br>evitar el desarrollo<br>de moho y en la<br>superficie. El<br>producto, incluido<br>el líquido de<br>cobertura, debe<br>alcanzar por lo<br>menos el 90% de la<br>capacidad de agua<br>del envase. | kilo       | 10                | 24  | 2               | 6   | 2                 | 6   | 2               | 6   | 0                                  | 0   | 1               | 3   | 1                | 3   | 1                | 3   | 1                                 | 3   | 1               | 2   | 0                | 0   | 1                | 2   | 0                  | 1   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0400 00 | CANELA EN<br>RAJA granel por<br>gramos, en bolsa<br>de plástico<br>sellada o<br>envasada en<br>frasco de vidrio<br>con capacidad<br>de 100 g a 500 g,<br>plástico o en<br>bolsa de<br>polietileno, de<br>marca registrada<br>y autorizada. | A granel por<br>gramos, en bolsa<br>de plástico o<br>envasada en frasco<br>de vidrio con<br>capacidad de 100 g<br>a 500 g, plástico o<br>en bolsa de<br>polietileno, de marca<br>registrada y<br>autorizada. Verificar<br>que el producto a<br>granel esté libre de<br>humedad y cuerpos<br>extraños; que los<br>canutillos estén<br>firmes, de tamaño<br>regular no cortos ni<br>resquebrajados) y<br>de olor penetrante<br>característico de la<br>canela. Puede<br>adquirirse el<br>producto envasado<br>cuando la<br>presentación a<br>granel no cubra los<br>requisitos de calidad<br>o no exista<br>disponibilidad en la<br>localidad.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 19                | 48  | 5               | 12  | 5                 | 12  | 5               | 12  | 5         | 12  | 1                                  | 3   | 3                | 7   | 2                | 5   | 4                  | 10  | 0                                 | 1   | 0                | 1   | 1                | 2   | 1                  | 2   |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                  | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0401 00 | CANELA<br>MOLIDA granel<br>por gramos, en<br>bolsa de plástico<br>sellada o<br>envasada en<br>frasco de vidrio<br>con capacidad<br>de 100 g a 500 g,<br>plástico o en<br>bolsa de<br>polietileno, de<br>marca registrada<br>y autorizada. | A granel por<br>gramos, en bolsa<br>de plástico o<br>envasada en frasco<br>de vidrio con<br>capacidad de 100 g<br>a 500 g, plástico o<br>en bolsa de<br>polietileno, de<br>marca registrada y<br>autorizada.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 19                | 48  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 4               | 10  | 5         | 12  | 1                                  | 2   | 0                | 0   | 1                | 3   | 1                  | 2   | 0                                 | 1   | 0                | 0   | 0                | 1   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                        | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0500 00                                       | CLAVO<br>ENTERO a<br>granel de 100 g a<br>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       | 2                 | 4   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 1                                  | 2   | 1                | 2   | 1                | 2   | 1                  | 2   | 0                                 | 1   | 0                | 0   | 0                | 1   | 0                  | 1   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0500 01 | CLAVO MOLIDO<br>(R) a granel de<br>100 g a 500 g | A granel por peso<br>en gramos, en<br>bolsa de plástico o<br>envasado en frasco<br>de vidrio, plástico o<br>en bolsa de<br>poliestireno y<br>capacidad de 100g<br>a 500g, de marca<br>registrada y<br>autorizada. Puede<br>adquirirse el<br>producto envasado<br>cuando la<br>presentación a<br>granel no cubra los<br>requisitos de<br>calidad o no exista<br>disponibilidad en la<br>localidad.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 2                 | 4   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 1                                  | 2   | 1                | 2   | 1                | 2   | 1                  | 2   | 0                                 | 1   | 0                | 0   | 0                | 1   | 0                  | 1   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0600 00                                       | COMINO<br>ENTERO a<br>granel de 100 g a<br>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       | 2                 | 4   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 1   | 0                | 1   | 0                | 1   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                            | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0800 00 | OREGANO EN<br>HOJA granel, por<br>peso en gramos,<br>en bolsa de<br>plástico.<br>Envasado en<br>frasco de vidrio,<br>lata o plástico<br>con capacidad<br>de 10 g a 55 g,<br>de marca<br>registrada y<br>autorizada. | A granel, por peso<br>en gramos, en<br>bolsa de plástico.<br>Envasado en frasco<br>de vidrio, lata o<br>plástico con<br>capacidad de 10 g<br>a 55 g, de marca<br>registrada y<br>autorizada.<br>Verificar que el<br>producto a granel<br>esté libre de<br>cuerpos extraños<br>(varas, basuras,<br>hebras, piedras,<br>etc.) y de humedad.<br>Se debe percibir el<br>olor penetrante del<br>orégano. Puede<br>adquirirse el<br>producto envasado<br>cuando la<br>presentación a<br>granel no cubre los<br>requisitos de<br>calidad o no exista<br>disponibilidad en la<br>localidad. | kilo       | 5                 | 12  | 2               | 6   | 2                 | 6   | 2               | 6   | 5         | 12  | 2                                  | 5   | 1                | 3   | 1                | 3   | 1                  | 3   | 0                                 | 1   | 2                | 6   | 0                | 1   | 0                  | 1   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                            | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                    | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0902 00 | PIMIENTA<br>NEGRA<br>ENTERA<br>A granel en<br>bolsa de plástico.<br>De 100g a 500g. | Entera: a granel por<br>peso en gramos, en<br>bolsa de plástico de<br>100 g a 500 g.<br>Verificar que el<br>producto a granel<br>esté libre de<br>cuerpos extraños<br>(varas, basuras,<br>hebras, piedras,<br>etc.) y de humedad.<br>Debe percibirse el<br>olor penetrante de<br>la pimienta. | kilo       | 6                 | 16  | 2               | 5   | 2                 | 5   | 2               | 5   | 5         | 12  | 1                                  | 3   | 2                | 4   | 2                | 4   | 2                  | 5   | 0                                 | 1   | 0                | 1   | 0                | 1   | 0                  | 1   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                          | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 802<br>0901 00 | PIMIENTA<br>NEGRA MOLIDA<br>A granel en<br>bolsa de plástico<br>de 100 g a 500 g. | Molida: a granel por<br>peso en gramos, en<br>bolsa de plástico de<br>100 g a 500 g,<br>envasada, entera o<br>molida, en frasco<br>de vidrio o plástico<br>de 2.2 capacidad,<br>de marca<br>registrada y<br>autorizada.<br>Verificar que el<br>producto a granel<br>esté libre de<br>cuerpos extraños<br>(varas, basuras,<br>hebras, piedras,<br>etc.) y de humedad.<br>Debe percibirse el<br>olor penetrante de<br>la pimienta.<br>Etiquetado:<br>Denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 30                | 75  | 6               | 15  | 5                 | 12  | 7               | 18  | 5         | 12  | 8                                  | 20  | 8                | 20  | 5                | 12  | 12                 | 30  | 1                                 | 3   | 1                | 2   | 2                | 4   | 2                  | 5   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                               | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0101 00                                       | CAFE PURO<br>GRANO TOST.<br>MOLIDO<br>En bolsa de<br>polipropileno de<br>500 a 1000 g, | En bolsa de<br>polipropileno de<br>500 a 1000 g, de<br>marca registrada y<br>autorizada.Etiqueta<br>do: denominación<br>del producto,<br>marca, número de<br>lote, contenido<br>neto, nombre y<br>domicilio del<br>fabricante, fecha de<br>caducidad,<br>envasado en<br>material resistente<br>e inocuo que<br>garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 88                | 220 | 6               | 14  | 3                 | 7   | 5               | 12  | 0         | 0   | 4                                  | 10  | 0                | 0   | 2                | 5   | 4                  | 10  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0102 00 | CAFÉ SOLUBLE<br>En frasco de<br>vidrio de 100 g a<br>200 g | En frasco de vidrio<br>de 100 g a 200 g,<br>de marca<br>registrada y<br>autorizada.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante,<br>fecha de<br>caducidad,<br>envasado en<br>material resistente<br>e inocuo que<br>garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 80                | 200 | 1               | 2   | 1                 | 2   | 5               | 12  | 0         | 0   | 14                                 | 35  | 16               | 40  | 12               | 30  | 16                 | 40  | 6                                 | 16  | 1                | 3   | 5                | 12  | 5                  | 12  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                     | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 807<br>0100 00 | POLVO PARA<br>HORNEAR bote<br>o lata de 454g | En bote de cartón o<br>lata de 454 g, de<br>marca registrada y<br>autorizada.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 5                 | 12  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 3   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 808<br>0100 00                                       | SALSA<br>INGLESA<br><br>envase de virio o<br>plástico de<br>145ml a 290 ml. | En envase de vidrio<br>o plástico, con<br>capacidad de 145<br>ml a 290 ml, de<br>marca registrada y<br>autorizada.<br>Verificar la<br>integridad del<br>sellado automático<br>del envase que<br>garantiza la calidad<br>ofrecida por el<br>fabricante, sin<br>cuerpos extraños y<br>de sabor agradable<br>y característico.<br>Etiquetado:<br>Denominación del<br>producto,<br>ingredientes,<br>marca, número de<br>lote, contenido<br>neto, nombre y<br>domicilio del<br>fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | litro      | 10                | 24  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0                                  | 0   | 16              | 40  | 0                | 0   | 16               | 40  | 16                                | 40  | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 808<br>0300 00 | VINAGRE DE<br>FRUTAS (R)<br>envase de vidrio<br>o plástico de<br>500ml a 1000ml. | En envase de vidrio<br>o plástico de 500<br>ml a 1000 ml, con<br>tapón no<br>susceptible de<br>corrosión. Verificar<br>la integridad del<br>sellado automático<br>del envase que<br>garantiza la calidad<br>ofrecida por el<br>fabricante, sin<br>cuerpos<br>suspendidos. Que<br>tenga olor, sabor y<br>color<br>correspondiente a<br>la materia prima<br>utilizada.<br>Etiquetado:<br>Denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | litro      | 30                | 75  | 6               | 15  | 6                 | 15  | 6               | 15  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                      | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 809<br>0100 00 | ACHIOTE EN<br>PASTA caja o<br>bolsa de 110 g. | En caja de cartón<br>con bolsa plástica<br>que protege y<br>envuelve la pasta<br>con un peso de 110<br>g. Verificar la<br>integridad del<br>empaquetado y de la<br>pasta. La<br>consistencia de la<br>pasta debe ser<br>firme y que se<br>disuelva con<br>facilidad. Rechazar<br>el producto resaca<br>puro o con<br>presencia de moho.<br>Etiquetado:<br>Denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo. | kilo       | 24                | 60  | 6               | 15  | 9                 | 22  | 6               | 15  | 0         | 0   | 38                                 | 96  | 32               | 80  | 36               | 90  | 32                 | 80  | 5                                 | 12  | 5                | 12  | 5                | 12  | 5                  | 12  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 809<br>0200 00 | CONSOME DE<br>POLLO<br>DESHIDRATAD<br>O EN POLVO<br>Frasco y/o bolsa<br>de plástico de<br>500 g a 2 kg. | Frasco y/o bolsa de<br>plástico de 500 g a<br>2 kg. Verificar la<br>integridad del<br>sellado automático<br>del envase, que<br>garantice la calidad<br>ofrecida por el<br>fabricante. No debe<br>tener fragmentos<br>de insectos o<br>cualquier otra<br>sustancia extraña,<br>ni contaminantes<br>químicos que<br>puedan representar<br>un riesgo para la<br>salud. Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante,<br>envasado en<br>material resistente<br>e inocuo que<br>garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales y la<br>leyenda<br>"Consúmase antes<br>de". | kilo       | 48                | 120 | 8               | 20  | 9                 | 22  | 8               | 20  | 0         | 0   | 22                                 | 55  | 12               | 30  | 0                | 0   | 16                 | 40  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 809<br>0300 00 | MOSTAZA<br>PREPARADA<br>frasco de 225 g. | En frasco de vidrio<br>o plástico de 225 g.<br>de marca<br>registrada y<br>autorizada.<br>Verificar la<br>integridad del<br>sellado automático<br>que garantiza la<br>calidad ofrecida por<br>el fabricante.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo. | kilo       | 19                | 48  | 5               | 12  | 5                 | 12  | 5               | 12  | 0         | 0   | 10                                 | 24  | 0                | 0   | 0                | 0   | 5                  | 12  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 703<br>0100 00 | MAYONESA<br>En frasco de<br>vidrio o de<br>plástico, con<br>capacidades de<br>390 a 500 g. | En frasco de vidrio<br>o de plástico, con<br>capacidades de<br>390 a 500 g. Debe<br>cumplir con las<br>Normas Oficiales<br>Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características<br>fisicoquímicas<br>· Características<br>sensoriales<br>· Etiquetado:<br>Nombre del<br>producto, marca,<br>contenido neto,<br>lista de<br>ingredientes en<br>orden decreciente y<br>domicilio del<br>fabricante, número<br>de lote, fecha de<br>fabricación.<br>Almacenarse en<br>lugar fresco y seco<br>para evitar su<br>enranciamiento. | kilo       | 100               | 250 | 23              | 58  | 21                | 52  | 26              | 66  | 10        | 24  | 68                                 | 170 | 68               | 170 | 60               | 150 | 72                 | 180 | 36                                | 90  | 20               | 50  | 16               | 40  | 20                 | 50  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                             | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 701<br>0101 00 | MEDIA CREMA<br>DE LECHE DE<br>VACA<br>Lata de 225 g. | Lata de 225 g.<br>Etiquetada<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. Debe<br>cumplir con las<br>Normas Oficiales<br>Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características<br>físicoquímicas<br>· Características<br>sensoriales<br>· Etiquetado:<br>Clasificación<br>sanitaria de la<br>crema, % de<br>contenido de grasa,<br>Indicación de que<br>el producto está<br>pasteurizado,<br>especie animal de<br>procedencia,<br>estabilizadoremp<br>ado en su caso,<br>marca contenido<br>neto, domicilio del<br>fabricante y fecha<br>de caducidad<br>Exenta de cualquier<br>grasa o aceite<br>distinta de la leche<br>de la que procede.<br>Se prohíbe el uso<br>de conservadores,<br>colorantes y<br>gomas.<br>Almacenarse en<br>refrigeración a 6°C. | kilo       | 3                 | 8   | 1               | 3   | 1                 | 3   | 2               | 4   | 19        | 48  | 48                                 | 120 | 32               | 80  | 32               | 80  | 32                 | 80  | 20                                | 50  | 4                | 10  | 10               | 24  | 12                 | 30  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0500 00 | GALLETA<br>DULCE<br>SURTIDA<br>En bolsa de<br>polietileno o<br>poliestireno<br>dentro de caja de<br>cartón de 500 g a<br>2000 g. | Debe cumplir con la<br>Ley General de<br>Salud y NOM en<br>cuanto a<br>características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas.<br>Comprobar la<br>integridad y<br>limpieza de los<br>empaques.<br>Verificar que no<br>existan cuerpos<br>extraños ni<br>enmohecimiento, sin<br>olores extraños ni<br>rancidez. Al abrir el<br>empaque deberá<br>mantenerse bien<br>cerrado en lugar<br>fresco y seco. Cada<br>envase debe llevar<br>una etiqueta o<br>impresión permanente<br>con denominación del<br>producto, nombre<br>comercial o marca<br>registrada, contenido<br>neto, nombre o razón<br>social del fabricante,<br>clave del lote y fecha<br>de fabricación, la<br>leyenda de "Hecho en<br>México", lista<br>completa de<br>ingredientes en orden<br>de concentración<br>decreciente e<br>información<br>nutrimental. El envase<br>será de material<br>resistente e inocuo que<br>garantice la<br>estabilidad del mismo,<br>que evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad, ni<br>sus especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 2                 | 6   | 2               | 6   | 2                 | 6   | 1               | 2   | 0         | 0   | 24                                 | 60  | 20               | 50  | 20               | 50  | 32                 | 80  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 8                  | 20  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0600 00                                       | GALLETA<br>INTEGRAL En<br>bolsa de<br>polietileno o<br>poliestireno<br>dentro de caja de<br>cartón de 500 g a<br>1000 g. | Debe cumplir con la<br>Ley General de<br>Salud y NOM en<br>cuanto a<br>características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas.<br>Comprobar la<br>integridad y<br>limpieza de los<br>empaques.<br>Verificar que no<br>existan cuerpos<br>extraños ni<br>enmohecimiento,<br>sin olores extraños ni<br>rancidez. Al abrir el<br>empaque deberá<br>mantenerse bien<br>cerrado en lugar<br>fresco y seco. Cada<br>envase debe llevar<br>una etiqueta o<br>impresión permanente<br>con denominación del<br>producto, nombre<br>comercial o marca<br>registrada, contenido<br>neto, nombre o razón<br>social del fabricante,<br>clave del lote y fecha<br>de fabricación, la<br>leyenda de "Hecho en<br>México", lista<br>completa de<br>ingredientes en orden<br>de concentración<br>decreciente e<br>información<br>nutrimental. El envase<br>será de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del mismo,<br>que evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad, ni<br>sus especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 48                | 120 | 8               | 20  | 8                 | 20  | 10              | 25  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 32                 | 80  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                            | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | 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<br>0700 00 | GALLETA<br>MARIA En bolsa<br>de polietileno<br>transparente o<br>metalizado o<br>poliestireno<br>dentro de caja de<br>cartón con<br>capacidad de<br>850 g a 1000 g. | Debe cumplir con la<br>Ley General de<br>Salud y NOM en<br>cuanto a<br>características<br>físicas, químicas y<br>microbiológicas.<br>Comprobar la<br>integridad y<br>limpieza de los<br>empaques. Verificar<br>que no existan<br>cuerpos extraños ni<br>enmohecimiento, sin<br>olores extraños ni<br>rancidez. Al abrir el<br>empaque deberá<br>mantenerse bien<br>cerrado en lugar<br>fresco y seco. Cada<br>envase debe llevar<br>una etiqueta o<br>impresión permanente<br>con denominación del<br>producto, nombre<br>comercial o marca<br>registrada, contenido<br>neto, nombre o razón<br>social del fabricante,<br>clave del lote y fecha<br>de fabricación, la<br>leyenda de "Hecho en<br>México", lista<br>completa de<br>ingredientes en orden<br>de concentración<br>decreciente e<br>información<br>nutrimental. El envase<br>será de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del mismo,<br>que evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad, ni<br>sus especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 600               | 1,500 | 60              | 150 | 50                | 125 | 60              | 150 | 0         | 0   | 80                                 | 200 | 0                | 0   | 0                | 0   | 16                  | 40  | 40                                | 100 | 0                | 0   | 19               | 48  | 8                   | 20  |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                                                       | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0901 00                                       | GALLETA<br>SALADA ENV.<br>INDIVIDUAL<br><br>Envase personal<br>en paquetes de<br>12 g a 13 g en<br>cajas de 550 g a<br>2000 g. | Envase personal en<br>paquetes de 12 g a<br>13 g en cajas de<br>550 g a 2000 g.<br>Debe cumplir con la<br>Ley General de Salud<br>y NOM en cuanto a<br>características físicas,<br>químicas y<br>microbiológicas.<br>Comprobar la<br>integridad y limpieza<br>de los empaques.<br>Verificar que no<br>existan cuerpos<br>extraños ni<br>enmohecimiento, sin<br>olores extraños ni<br>rancidez. Al abrir el<br>empaque deberá<br>mantenerse bien<br>cerrado en lugar<br>fresco y seco. Cada<br>envase debe llevar<br>una etiqueta o<br>impresión permanente<br>con denominación del<br>producto, nombre<br>comercial o marca<br>registrada, contenido<br>neto, nombre o razón<br>social del fabricante,<br>clave del lote y fecha<br>de fabricación, la<br>leyenda de "Hecho en<br>México", lista<br>completa de<br>ingredientes en orden<br>de concentración<br>decreciente e<br>información<br>nutrimental. El envase<br>será de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad, ni<br>sus especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 116               | 290 | 28              | 70  | 28                | 70  | 28              | 70  | 0         | 0   | 24                                 | 60  | 36               | 90  | 36               | 90  | 16                 | 40  | 12                                | 30  | 8                | 20  | 12               | 30  | 8                  | 20  |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                               | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0200 00 | HARINA DE<br>MAIZ<br>NIXTAMALIZAD<br>A 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       | 11                | 28  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0300 00 | HARINA DE<br>MAIZ SIN<br>NIXTAMALIZAR<br>(SIN SABOR)<br>Caja de cartón o<br>sobre de 250 g. | Caja de cartón o<br>sobre de papel<br>laminado recubierto<br>de polietileno de<br>250 g. Comprobar<br>la integridad y<br>limpieza de los<br>empaques, verificar<br>que no existan<br>cuerpos extraños ni<br>enmohecimiento,<br>sin olores extraños<br>ni rancidez. Cada<br>envase debe llevar<br>una etiqueta o<br>impresión<br>permanente con<br>denominación del<br>producto, nombre<br>comercial o marca<br>registrada,<br>contenido neto,<br>nombre o razón<br>social del<br>fabricante, clave<br>del lote y fecha de<br>fabricación,<br>leyenda "Hecho en<br>México" y la<br>información<br>nutricional. | kilo       | 100               | 250 | 12              | 30  | 6                 | 15  | 12              | 30  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                               | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 481 405<br>0301 00 | HARINA DE<br>MAIZ SIN<br>NIXTAMALIZAR<br>(DE SABORES)<br>Caja de cartón o<br>sobre de 47 g, a<br>250 g | Caja o sobre 47 g,<br>a 250g. Cada<br>envase debe llevar<br>una etiqueta o<br>impresión<br>permanente con<br>denominación del<br>producto, nombre<br>comercial o marca<br>registrada,<br>contenido neto,<br>nombre o razón<br>social del<br>fabricante, clave<br>del lote y fecha de<br>fabricación,<br>leyenda "Hecho en<br>México" y la<br>información<br>nutrimental.               | kilo       | 48                | 120 | 6               | 15  | 3                 | 8   | 8               | 20  | 0         | 0   | 10                                 | 24  | 6                | 15  | 1                | 3   | 10                 | 24  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 405<br>0400 00 | HOJUELAS DE<br>MAIZ<br>En caja de<br>cartón de 300 g -<br>660 g                                        | En caja de cartón<br>de 300 g - 660 g<br>con bolsa plástica<br>de película<br>coextruida en el<br>interior. Debe estar<br>ausente de olores o<br>sabores<br>desagradables, con<br>una textura firme.<br>Los paquetes<br>estarán diseñados<br>como barreras para<br>la humedad. Su<br>vida media en<br>anaquel es de 9<br>meses a partir de<br>su fabricación, sin<br>abrir el empaque. | kilo       | 4                 | 9   | 1               | 3   | 3                 | 8   | 1               | 2   | 0         | 0   | 16                                 | 40  | 24               | 60  | 0                | 0   | 24                 | 60  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2600 00 | PASTAS PARA<br>SOPA CORTAS<br>Y<br>LARGAS.CODIT<br>O                       | Bolsa de celofán de<br>200 g. (diversas<br>formas).Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>apariencia con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. | kilo       | 88                | 220 | 12              | 30  | 10                | 25  | 12              | 30  | 0         | 0   | 36                                 | 90  | 20               | 50  | 12               | 30  | 36                 | 90  | 16                                | 40  | 8                | 20  | 8                | 20  | 8                  | 20  |
| 480 406<br>2601 00 | PASTAS<br>INTEGRALES<br>PARA SOPA<br>CORTAS Y<br>LARGAS<br>Bolsa de 200 g. | Bolsa de celofán de<br>200 g. Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>apariencia con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto.                      | kilo       | 0                 | 0   | 0               | 0   | 0                 | 0   | 0               | 0   | 34        | 84  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                  | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2600 06 | LETRA<br>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       | 26                | 65  | 4               | 10  | 4                 | 10  | 5               | 12  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 406<br>2600 04 | FIDEOS<br>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       | 48                | 120 | 6               | 15  | 8                 | 20  | 8               | 20  | 0         | 0   | 8                                  | 20  | 4                | 10  | 16               | 40  | 8                  | 20  | 2                                 | 5   | 0                | 0   | 8                | 20  | 2                  | 5   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                      | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2600 12 | PLUMA<br>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       | 5                 | 12  | 0               |     | 0                 |     | 0               |     | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 406<br>2600 14 | ESPAGUETTI<br>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       | 160               | 400 | 24              | 60  | 22                | 55  | 28              | 70  | 0         | 0   | 16                                 | 40  | 14               | 36  | 16               | 40  | 16                 | 40  | 8                                 | 20  | 6                | 15  | 8                | 20  | 6                  | 15  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|                                                          |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB               |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                                                          |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | 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<br>2600 18                                       | TALLARIN<br>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       | 6                 | 16  | 0               | 0   | 0                 | 0   | 2               | 4   | 0                                  | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                                 | 0   | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   |     |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                             | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 501<br>0301 00 | ALUBIA<br>A granel bolsa<br>de 1 kg. | Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, and cumplir envasadas el empaque debe indicar la variedad de alubia que contiene. No debe almacenarse a temperaturas mayores a 25 ° C y humedad ambiente máximo 65 %. El frijol endurecido (viejo, reseco, sin brillo por largo tiempo de almacenamiento) disminuye drásticamente la calidad proteínica, por lo que se debe vigilar el tiempo de cocción, que va en relación con su frescura, en un máximo de 3 horas para el 90% de la alubia. | kilo       | 2                 | 6   | 0               |     | 0                 |     | 2               | 4   | 10        | 24  | 10                                 | 24  | 10               | 24  | 10               | 24  | 10                 | 24  | 6                                 | 16  | 2                | 5   | 5                | 12  | 4                  | 10  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                              | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 501<br>0200 00 | FRIJOL BAYO a<br>granel bolsa de 1<br>kg.             | A granel o<br>empacado en bolsa<br>de polietileno de<br>1000 g. Las<br>semillas enteras<br>deben ser<br>homogéneas,<br>presentar un<br>aspecto limpio y<br>brillante en su<br>superficie, libres de<br>moho, plagas y<br>olores objetables.<br>Cuando sean<br>envasadas el<br>empaquete debe<br>indicar la variedad<br>del frijol que<br>contiene. | kilo       | 91                | 228 | 19              | 48  | 23                | 58  | 19              | 47  | 14        | 36  | 5                                  | 12  | 5                | 12  | 0                | 0   | 5                  | 12  | 2                                 | 5   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 501<br>0600 00 | FRIJOL NEGRO<br>Bolsa de<br>polietileno de<br>1000 g. | A granel o<br>empacado en bolsa<br>de polietileno de<br>1000 g. Las<br>semillas enteras<br>deben ser<br>homogéneas,<br>presentar un<br>aspecto limpio y<br>brillante en su<br>superficie, libres de<br>moho, plagas y<br>olores objetables.<br>Cuando sean<br>envasadas el<br>empaquete debe<br>indicar la variedad<br>del frijol que<br>contiene. | Kilo       | 340               | 850 | 32              | 80  | 30                | 75  | 30              | 75  | 5         | 12  | 240                                | 600 | 200              | 500 | 160              | 400 | 160                | 400 | 60                                | 150 | 32               | 80  | 36               | 90  | 40                 | 100 |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 501<br>0101 00 | FRIJOL<br>CANARIO<br>Bolsa de<br>polietileno de<br>1000 g. | A granel o<br>empacado en bolsa<br>de polietileno de<br>1000 g. Las<br>semillas enteras<br>deben ser<br>homogéneas,<br>presentar un<br>aspecto limpio y<br>brillante en su<br>superficie, libres de<br>moho, plagas y<br>olores objetables.<br>Cuando sean<br>envasadas el<br>empaquete debe<br>indicar la variedad<br>del frijol que<br>contiene. | Kilo       | 10                | 24  | 2               | 6   | 2                 | 5   | 2               | 6   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 502<br>0100 00 | GARBANZO<br>Bolsa de 500g a<br>1000g.                      | Bolsa de polietileno<br>de 500 a 1000 g.<br>Las semillas<br>enteras deben ser<br>homogéneas,<br>presentar un<br>aspecto limpio en<br>su superficie, libres<br>de moho y olores<br>objetables. Cuando<br>sean envasadas el<br>empaquete debe<br>indicar el nombre<br>del producto que<br>contiene y la<br>marca.                                    | kilo       | 11                | 28  | 2               | 5   | 2                 | 6   | 2               | 5   | 14        | 36  | 8                                  | 20  | 0                | 0   | 0                | 0   | 8                  | 20  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 503<br>0100 00 | HABA SECA<br>Bolsa de<br>polietileno de<br>500 a 1000 g | Bolsa de polietileno<br>de 500 a 1000 g.<br>Las semillas<br>enteras deben ser<br>homogéneas,<br>presentar un<br>aspecto limpio en<br>su superficie, libres<br>de moho y olores<br>objetables. Cuando<br>sean envasadas el<br>empaquete debe<br>indicar el nombre<br>del producto que<br>contiene y la<br>marca. | kilo       | 24                | 60  | 5               | 12  | 5                 | 13  | 5               | 12  | 5         | 12  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 504<br>0100 00 | LENTEJA<br>Bolsa de<br>polietileno de<br>500 a 1000 g   | Bolsa de polietileno<br>de 500 a 1000 g.<br>Las semillas<br>enteras deben ser<br>homogéneas,<br>presentar un<br>aspecto limpio en<br>su superficie, libres<br>de moho y olores<br>objetables. Cuando<br>sean envasadas el<br>empaquete debe<br>indicar el nombre<br>del producto que<br>contiene y la<br>marca. | kilo       | 5                 | 12  | 5               | 12  | 7                 | 17  | 5               | 12  | 10        | 24  | 10                                 | 24  | 10               | 24  | 10               | 24  | 24                 | 60  | 5                                 | 12  | 2                | 6   | 5                | 12  | 8                  | 20  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                       | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 505<br>0400 00                                       | SOYA<br>PROCESADA<br>TEXTURIZADA<br>En bolsa de 250<br>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       | 5                 | 12  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 2               | 6   | 0                                  | 0   | 1               | 3   | 1                | 3   | 0                | 0   | 2                                 | 4   | 1               | 2   | 1                | 2   | 1                | 2   | 1                  | 2   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                            | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | 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 |
| 480 301<br>0503 00 | CIRUELA<br>PROCESADA<br>DESHIDRATAD<br>A A granel,<br>peso en<br>kilogramos en<br>bolsa plástica de<br>polietileno de<br>alta densidad<br>transparente de<br>cierre hermético<br>o abre fácil, en<br>bandeja o tara de<br>plástico<br>reutilizable. | A granel, por peso<br>en kilogramos, en<br>bolsas de plástico,<br>prolpropileno o<br>poliestireno. Debe<br>estar bien<br>desarrollada, sana,<br>fresca, limpia,<br>suave, de<br>consistencia firme y<br>ausente de<br>humedad exterior<br>anormal, sin que la<br>deshidratación la<br>haga dura, opaca o<br>reseca en forma<br>excesiva, exenta de<br>plagas e insectos.<br>Se debe comprobar<br>su estado de<br>conservación y<br>grado de madurez<br>necesario para su<br>consumo, verificar<br>la integridad y<br>limpieza de los<br>empaques, sus<br>condiciones de<br>ventilación y<br>resistencia a la<br>humedad y a la<br>temperatura que<br>garanticen el<br>manejo correcto y<br>la conservación del<br>producto. | kilo       | 10                | 24  | 2               | 6   | 2                 | 6   | 2               | 6   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 301<br>3004 00 | UVA<br>PROCESADA<br>DESHIDRATAD<br>A<br>A granel | A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico, prolipropileno 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 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. | kilo       | 19                | 48  | 3               | 8   | 3                 | 8   | 3               | 8   | 5         | 12  | 4                                  | 10  | 2                | 6   | 1                | 3   | 4                  | 10  | 1                                 | 2   | 0                | 0   | 0                | 1   | 2                  | 4   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                      | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1501 00 | CHILE SECO<br>ANCHO<br>A granel, por<br>peso en<br>kilogramos | A granel, por peso<br>en kilogramos.<br>Para<br>presentaciones<br>menores de 5 kg,<br>en bolsas de<br>plástico<br>biodegradable<br>cerradas, o cajas<br>de plástico de<br>tamaño adecuado<br>al peso. Para su<br>empleo deben estar<br>bien desarrollados,<br>sanos, frescos,<br>limpios, de<br>consistencia firme y<br>ausente de<br>humedad exterior<br>anormal, de<br>magulladuras o<br>raspaduras<br>extensas, de<br>heridas o de<br>plagas. | kilo       | 10                | 24  | 2               | 6   | 2                 | 6   | 2               | 6   | 0         | 0   | 1                                  | 2   | 0                | 1   | 0                | 0   | 2                  | 5   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                       | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1502 00 | CHILE SECO<br>DE ARBOL A<br>granel, por peso<br>en kilogramos. | A granel, por peso<br>en kilogramos.<br>Para<br>presentaciones<br>menores de 5 kg,<br>en bolsas de<br>plástico<br>biodegradable<br>cerradas, o cajas<br>de plástico de<br>tamaño adecuado<br>al peso. Para su<br>empleo deben estar<br>bien desarrollados,<br>sanos, frescos,<br>limpios, de<br>consistencia firme y<br>ausente de<br>humedad exterior<br>anormal, de<br>magulladuras o<br>raspaduras<br>extensas, de<br>heridas o de plagas | kilo       | 1                 | 2   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                         | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1505 00 | CHILE SECO<br>GUAJILLO<br>A granel, por<br>peso en<br>kilogramos | A granel, por peso<br>en kilogramos.<br>Para<br>presentaciones<br>menores de 5 kg,<br>en bolsas de<br>plástico<br>biodegradable<br>cerradas, o cajas<br>de plástico de<br>tamaño adecuado<br>al peso. Para su<br>empleo deben estar<br>bien desarrollados,<br>sanos, frescos,<br>limpios, de<br>consistencia firme y<br>ausente de<br>humedad exterior<br>anormal, de<br>magulladuras o<br>raspaduras<br>extensas, de<br>heridas o de plagas | kilo       | 19                | 48  | 4               | 10  | 4                 | 10  | 4               | 10  | 0         | 0   | 1                                  | 2   | 1                | 2   | 2                | 5   | 2                  | 6   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1507 00 | CHILE SECO<br>MULATO A<br>granel, por peso<br>en kilogramos | A granel, por peso<br>en kilogramos.<br>Para<br>presentaciones<br>menores de 5 kg,<br>en bolsas de<br>plástico<br>biodegradable<br>cerradas, o cajas<br>de plástico de<br>tamaño adecuado<br>al peso. Para su<br>empleo deben estar<br>bien desarrollados,<br>sanos, frescos,<br>limpios, de<br>consistencia firme y<br>ausente de<br>humedad exterior<br>anormal, de<br>magulladuras o<br>raspaduras<br>extensas, de<br>heridas o de plagas | kilo       | 2                 | 6   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                      | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1508 00 | CHILE SECO<br>PASILLA A<br>granel, en cajas<br>de plástico o<br>madera peso por<br>kilogramos | A granel, por peso<br>en kilogramos.<br>Para<br>presentaciones<br>menores de 5 kg,<br>en bolsas de<br>plástico<br>biodegradable<br>cerradas, o cajas<br>de plástico de<br>tamaño adecuado<br>al peso. Para su<br>empleo deben estar<br>bien desarrollados,<br>sanos, frescos,<br>limpios, de<br>consistencia firme y<br>ausente de<br>humedad exterior<br>anormal, de<br>magulladuras o<br>raspaduras<br>extensas, de<br>heridas o de plagas | kilo       | 5                 | 12  | 1               | 2   | 1                 | 3   | 1               | 3   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1601 00                                       | CHILE<br>CHILPOTLE<br>ADOBADO EN<br>LATA<br>En lata de 215 g<br>a 500 g. | En lata con capacidad de 215 g a 500 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  | 1               | 2   | 2                 | 4   | 2               | 4   | 0         | 0   | 2                                  | 6   | 1                | 2   | 4                | 10  | 6                  | 15  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 302<br>1603 00                                       | CHILES<br>JALAPEÑOS<br>RAJAS lata de 800g.                               | Chiles jalapeños en rajas, lata de 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       | 40                | 100 | 12              | 30  | 11                | 28  | 11              | 28  | 0         | 0   | 40                                 | 100 | 24               | 60  | 32               | 80  | 36                 | 90  | 16                                | 40  | 4                | 10  | 12               | 30  | 8                  | 20  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                           | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | 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<br>100 00  | CHAMPIÑON<br>ENVASADO<br>REBANADO<br>Lata de 380 g                 | Envasado:<br>rebanado en lata de<br>380 g. En los<br>productos<br>enlatados además<br>se debe verificar en<br>el etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>contenido neto y<br>peso drenado,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, la<br>leyenda "Hecho en<br>México", lista<br>completa de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente, clave<br>de la fecha de<br>fabricación y<br>número de lote. | kilo       | 10                | 24  | 78              | 196 | 68                | 171 | 5               | 12  | 5         | 12  | 16                                 | 40  | 8                | 20  | 16               | 40  | 16                  | 40  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |
| 480 302<br>1203 01 | CHICHARO<br>PROCESADO<br>ENVASADO<br>En latas de 150<br>g a 500 g. | En latas de 150 g a<br>500 g. Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>contenido neto y<br>peso drenado,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, la<br>leyenda "Hecho en<br>México", lista<br>completa de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente. Clave<br>de la fecha de<br>fabricación y<br>número de lote.                                                                                    | kilo       | 48                | 120 | 9               | 23  | 1                 | 2   | 2               | 6   | 14        | 36  | 20                                 | 50  | 6                | 15  | 32               | 80  | 36                  | 90  | 6                                 | 15  | 2                | 5   | 9                | 22  | 8                   | 20  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                  | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2403 00 | JITOMATE<br>PROC. PURE<br>En lata o en<br>tetrabrik de 200<br>g a 1000 g. | En lata o en<br>tetrabrik de 200 g a<br>1000 g. Etiquetado:<br>El nombre del<br>producto deberá<br>incluir, el material<br>envasado "puré de<br>tomate" o "pulpa de<br>tomate" según se<br>trate; el tipo de<br>aromatizado,<br>aderezado o<br>condimentado,<br>número de lote y<br>fecha de<br>fabricación y datos<br>del fabricante. | kilo       | 24                | 60  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 2               | 6   | 10        | 24  | 48                                 | 120 | 19               | 48  | 48               | 120 | 32                 | 80  | 8                                 | 20  | 6                | 15  | 16               | 40  | 6                  | 15  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                             | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | 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<br>2600 00 | MOLE NEGRO<br>EN PASTA<br>Envase de<br>plástico de 1000<br>g o en frasco de<br>235 g | Envase de plástico<br>de 1000 g o en<br>frasco de 235 g de<br>marca registrada.<br>libre de materias<br>extrañas,<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, nombre o<br>marca comercial<br>registrada,<br>contenido neto,<br>domicilio del<br>fabricante, lista de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente,<br>incluyendo aditivos,<br>leyendas como<br>"Hiérvase antes de<br>usarse", "Hecho en<br>México". El envase<br>debe ser en<br>material resistente<br>e inocuo, que<br>garantice la<br>estabilidad del<br>producto, evite su<br>contaminación y no<br>altere su calidad. | kilo       | 18                | 45  | 4               | 9   | 4                 | 11  | 4               | 9   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2602 00                                       | MOLE<br>POBLANO O<br>ROJO EN<br>PASTA<br>Envase de<br>plástico de 1000<br>g o en frasco de<br>235 g de marca<br>registrada. | Envase de plástico<br>de 1000 g o en<br>frasco de 235 g de<br>marca registrada.<br>libre de materias<br>extrañas,<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, nombre o<br>marca comercial<br>registrada,<br>contenido neto,<br>domicilio del<br>fabricante, lista de<br>ingredientes en<br>orden de<br>concentración<br>decreciente,<br>incluyendo aditivos,<br>leyendas como<br>"Hiérvase antes de<br>usarse", "Hecho en<br>México". El envase<br>debe ser en<br>material resistente<br>e inocuo, que<br>garantice la<br>estabilidad del<br>producto, evite su<br>contaminación y no<br>altere su calidad. | kilo       | 48                | 120 | 10              | 24  | 12                | 30  | 10              | 24  | 0         | 0   | 14                                 | 35  | 19               | 48  | 16               | 40  | 24                 | 60  | 5                                 | 12  | 4                | 10  | 1                | 2   | 4                  | 10  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |       |                  |       |                  |     |                    |       | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-------|------------------|-------|------------------|-----|--------------------|-------|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |       | HR 59<br>ACANCEH |       | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |       | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1300 00 | PAN BLANCO<br>DE CAJA ®<br>bolsa de 650 g y<br>de 350g. | Bolsa de polietileno<br>de 650 g (24<br>rebanadas y 2<br>tapas) y de 350 g<br>(12 rebanadas y 2<br>tapas). Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>apariencia con la<br>presencia de<br>hongos (vetas o<br>manchas de color). | kilo       | 480               | 1,200 | 72              | 180 | 72                | 180 | 80              | 200 | 0         | 0   | 520                                | 1,300 | 652              | 1,630 | 369              | 922 | 560                | 1,400 | 160                               | 400 | 140              | 350 | 49               | 123 | 24                 | 60  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                          | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1400 00 | PAN BOLLO<br>Bolsa de 8<br>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       | 96                | 240 | 14              | 36  | 12                | 30  | 24              | 60  | 0         | 0   | 40                                 | 100 | 36               | 90  | 36               | 90  | 38                 | 96  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 16                 | 40  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                              | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1500 00 | PAN INTEGRAL<br>DE CAJA @<br>bolsa de 675g a<br>750g. | En bolsa de<br>polietileno 675 g a<br>750 g (22<br>rebanadas y 2<br>tapas). Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>apariencia con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaquete debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. | kilo       | 256               | 640 | 53              | 132 | 41                | 102 | 96              | 240 | 24        | 60  | 60                                 | 150 | 16               | 40  | 120              | 300 | 48                 | 120 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>1700 00 | PAN MEDIAS<br>NOCHES bolsa<br>de 8 pzas.                                    | Bolsa de polietileno<br>de 275 g a 290 g (8<br>piezas). Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>aparición con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. | kilo       | 64                | 160 | 16              | 40  | 16                | 40  | 12              | 30  | 0         | 0   | 40                                 | 100 | 49               | 123 | 40               | 100 | 60                 | 150 | 16                                | 40  | 5                | 12  | 7                | 17  | 5                  | 12  |
| 480 406<br>1800 00 | PAN MOLIDO<br>Bolsa de<br>polipropileno.<br>Con gramaje de<br>210 a 1000 g. | Bolsa de<br>polipropileno. Con<br>gramaje de 210 a<br>1000 g. Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente                                                                                                                                                                                          | kilo       | 144               | 360 | 28              | 70  | 28                | 70  | 8               | 20  | 5         | 12  | 25                                 | 63  | 28               | 70  | 24               | 60  | 24                 | 60  | 6                                 | 15  | 8                | 20  | 8                | 20  | 3                  | 8   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                               | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2000 00 | PAN TOSTADO<br>DE CAJA @<br>bolsa de 200 g a<br>210 g. | Bolsa de<br>polipropileno de<br>200 g a 210 g (14<br>rebanadas).<br>Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>aparición con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. | kilo       | 260               | 650 | 3               | 8   | 2                 | 4   | 1               | 2   | 0         | 0   | 12                                 | 30  | 4                | 10  | 0                | 0   | 32                 | 80  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                       | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2900 00 | TORTILLA DE<br>HARINA DE<br>TRIGO<br>INTEGRAL<br>Bolsa de 260 g.<br>(10 pzas.) | Bolsa de polietileno<br>de 260 g (10<br>piezas). Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>apariencia con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. | kilo       | 5                 | 12  | 5               | 12  | 5                 | 12  | 5               | 12  | 19        | 48  | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 8                  | 20  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                              | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>2800 00 | TORTILLA<br>HARINA DE<br>TRIGO ® bolsa<br>de 260 g (10<br>pzas) a 520 g<br>(20 pzas). | Bolsa de polietileno<br>de 260 g (10<br>piezas) a 520 g (20<br>piezas)<br>Etiquetado:<br>Información<br>nutrimental,<br>dirección del<br>responsable de<br>fabricación, fecha<br>de elaboración y<br>fecha de consumo<br>preferente. No debe<br>presentar<br>alteraciones de<br>sabor, olor o<br>aparición con la<br>presencia de<br>hongos. Su<br>empaque debe<br>proteger las<br>características del<br>producto. | kilo       | 320               | 800 | 72              | 180 | 60                | 150 | 40              | 100 | 0         | 0   | 48                                 | 120 | 59               | 147 | 32               | 80  | 64                 | 160 | 20                                | 50  | 19               | 48  | 20               | 50  | 19                 | 48  |
| 480 405<br>0101 00 | MAIZ<br>CACAHUAZINTL<br>E PRECOCIDO<br>Bolsas de 1 kg a<br>2 kg.                      | Precocido<br>nixtamalizado, en<br>bolsas de<br>polietileno<br>debidamente<br>selladas, con<br>capacidad de 1000<br>g a 2000 g.<br>Verificar la<br>integridad y<br>limpieza de los<br>empaques.<br>Verificar la<br>integridad y la<br>limpieza de los<br>empaques, la bolsa<br>de polietileno bien<br>cerrada.                                                                                                       | kilo       | 96                | 240 | 2               | 4   | 2                 | 6   | 3               | 8   | 0         | 0   | 5                                  | 12  | 7                | 18  | 4                | 10  | 24                 | 60  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 803<br>0100 01                                       | EXTRACTO DE<br>VAINILLA (R)<br>frasco de 50 ml a<br>500 ml | En frasco de vidrio<br>o plástico con<br>capacidad de 50 ml<br>a 500 ml, de marca<br>registrada y<br>autorizada.<br>Comprobar la<br>integridad del<br>sellado automático<br>que garantiza la<br>calidad ofrecida por<br>el fabricante, que el<br>olor sea el<br>característico<br>agradable de la<br>vainilla, sin cuerpos<br>extraños, sin<br>substancias que<br>falsifiquen o<br>perjudiquen la<br>salud (cumarinas).<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | litro      | 10                | 24  | 0               | 1   | 0                 | 1   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 1   | 0                | 0   | 5                | 12  | 2                  | 6   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                               | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0200 00                                       | FLOR DE<br>JAMAICA<br>A granel bolsa<br>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.<br><br>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.<br><br>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. | kilo       | 32                | 80  | 2               | 4   | 1                 | 2   | 1               | 3   | 0         | 0   | 44                                 | 110 | 36               | 90  | 24               | 60  | 32                 | 80  | 8                                 | 20  | 8                | 20  | 5                | 12  | 8                  | 20  |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |                                    |     |                 |     |                  |     |                  |     |                                   |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|------------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                 |     |                  |     |                  |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                 |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA                          |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB                |     | HR 62<br>IZAMAL |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0500 00                                       | TE<br>MANZANILLA<br>INDIVIDUAL (R)<br>Bolsitas o sobres<br>de 1 a 1.5g en<br>caja de 25 a 100<br>bolsitas. | Envasada en<br>bolsitas o sobres<br>de presentación<br>individual de papel<br>filtro especial, de 1<br>a 1.5 g en caja de<br>cartón de 25 a 100<br>bolsitas.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 5                 | 12  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 2               | 6   | 0                                  | 0   | 1               | 3   | 2                | 5   | 2                | 5   | 4                                 | 10  | 0               | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                  | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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<br>0701 00 | TE DE<br>YERBABUENA<br>PRES. IND.<br>Bolsitas o sobres<br>de 1 a 1.5g en<br>caja de 25 a 100<br>bolsitas. | Envasada en<br>bolsitas o sobres<br>de presentación<br>individual de papel<br>filtro, de 1 a 1.5 g<br>en caja de cartón<br>de 25 a 100<br>bolsitas.<br>Etiquetado:<br>denominación del<br>producto, marca,<br>número de lote,<br>contenido neto,<br>nombre y domicilio<br>del fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 2                 | 4   | 2               | 4   | 2                 | 4   | 2               | 4   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 808<br>0201 00 | SAL REFINADA<br>YODATADA<br>En bolsa o bote<br>de plástico de<br>1000g                                    | En bolsa de<br>plástico o bote de<br>plástico tipo salero<br>para protegerla de<br>la humedad, de<br>1000g. Empaques<br>libre de humedad y<br>cuerpos extraños                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kilo       | 200               | 500 | 32              | 80  | 32                | 80  | 40              | 100 | 10        | 24  | 56                                 | 140 | 38               | 96  | 40               | 100 | 72                 | 180 | 16                                | 40  | 12               | 30  | 20               | 50  | 16                 | 40  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 809<br>0400 00 | SALSA DE<br>TOMATE "TIPO<br>CATSUP"<br>Botella de<br>plástico,<br>empaque<br>tetrabrik o<br>tetrawedge de<br>400 a 1000 g. | Botella de plástico,<br>empaque tetrabrik<br>o tetrawedge de<br>400 a 1000 g.<br>Etiquetado:<br>Denominación del<br>producto,<br>ingredientes,<br>marca, número de<br>lote, contenido<br>neto, nombre y<br>domicilio del<br>fabricante, en<br>envase de material<br>resistente e inocuo<br>que garantice la<br>estabilidad del<br>mismo, evite su<br>contaminación, no<br>altere su calidad ni<br>sus<br>especificaciones<br>sensoriales. | kilo       | 10                | 26  | 2               | 5   | 2                 | 4   | 3               | 7   | 0         | 0   | 28                                 | 70  | 16               | 40  | 10               | 24  | 19                 | 48  | 1                                 | 3   | 3                | 7   | 3                | 7   | 5                  | 12  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                   |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                          | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 602<br>0902 00                                       | JUGO DE<br>MANZANA<br>ULTRAPASTEU<br>RIZADO Tetra<br>Brik aséptico<br>multilaminado de<br>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 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". | kilo       | 640               | 1,600 | 19              | 48  | 19                | 48  | 24              | 60  | 0         | 0   | 152                                | 380 | 60               | 150 | 80               | 200 | 60                 | 150 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  |     |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                                   | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 602<br>0907 00                                       | JUGO DE UVA<br>ULTRAPASTEU<br>RIZADO Tetra<br>Brik aséptico<br>multilaminado de<br>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 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". | Litro      | 5                 | 12  | 2               | 4   | 2                 | 4   | 2               | 4   | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 12               | 30  | 0                | 0   | 10                 | 24  | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                              | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 602<br>0303 00 | CONC<br>.MANZANA NO<br>CONGE. JUGO<br>En botella P.A.D.<br>de 1000 ml | En botella P.A.D.<br>(polietileno de alta<br>densidad) de 1000<br>ml. El envase<br>deberá cumplir con<br>los requisitos de<br>etiquetado: nombre<br>genérico, sabor,<br>datos del<br>proveedor,<br>contenido neto,<br>lote, fecha de<br>caducidad, así<br>como<br>recomendaciones<br>del<br>almacenamiento y<br>preparación. Tiene<br>vida media de<br>anaquel de 1 año.<br>La dilución<br>promedio para 100<br>ml de jugo es de 15<br>ml de concentrado<br>por 85 ml de agua,<br>por lo que una<br>dilución diferente<br>modifica el<br>contenido<br>nutrimental y puede<br>alterar la calidad<br>del producto. | litro      | 240               | 600 | 26              | 65  | 30                | 75  | 26              | 66  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE             | ALIMENTO                                                                                      | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                   |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 602<br>0304 0 | CONCENTRAD<br>O DE NARANJA<br>NO<br>CONGELADO<br>PARA JUGO<br>En botella P.A.D.<br>de 1000 ml | En botella P.A.D.<br>(polietileno de alta<br>densidad) de 1000<br>ml. El envase<br>deberá cumplir con<br>los requisitos de<br>etiquetado: nombre<br>genérico, sabor,<br>datos del<br>proveedor,<br>contenido neto,<br>lote, fecha de<br>caducidad, así<br>como<br>recomendaciones<br>del<br>almacenamiento y<br>preparación. Tiene<br>vida media de<br>anaquel de 1 año.<br>La dilución<br>promedio para 100<br>ml de jugo es de 15<br>ml de concentrado<br>por 85 ml de agua,<br>por lo que una<br>dilución diferente<br>modifica el<br>contenido<br>nutrimental y puede<br>alterar la calidad<br>del producto. | litro      | 120               | 300 | 20              | 50  | 20                | 50  | 30              | 75  | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 20               | 50  | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                          | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 602<br>0800 00 | JARABE CONC.<br>NO CONG<br>PAPAYA<br>Botella P.A.D.<br>de 1000 ml | En botella P.A.D.<br>(polietileno de alta<br>densidad) de 1000<br>ml. El envase<br>deberá cumplir con<br>los requisitos de<br>etiquetado: nombre<br>genérico, sabor,<br>datos del<br>proveedor,<br>contenido neto,<br>lote, fecha de<br>caducidad, así<br>como<br>recomendaciones<br>del<br>almacenamiento y<br>preparación. Tiene<br>vida media de<br>anaquel de 1 año.<br>La dilución<br>promedio para 100<br>ml de jugo es de 15<br>ml de concentrado<br>por 85 ml de agua,<br>por lo que una<br>dilución diferente<br>modifica el<br>contenido<br>nutrimental y puede<br>alterar la calidad<br>del producto. | Litro      | 5                 | 12  | 2               | 5   | 0                 |     | 0               |     | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                   |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     |                                    |     |                  |     |                  |     |                    |     |                                   |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
| CLAVE                                                    | ALIMENTO                                                                           | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|                                                          |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 602<br>0802 00                                       | JARABE CONC.<br>NO<br>CONG.C/FIBRA<br>DE TAMARINDO<br>Botella P.A.D.<br>de 1000 ml | En botella P.A.D.<br>(polietileno de alta<br>densidad) de 1000<br>ml. El envase<br>deberá cumplir con<br>los requisitos de<br>etiquetado: nombre<br>genérico, sabor,<br>datos del<br>proveedor,<br>contenido neto,<br>lote, fecha de<br>caducidad, así<br>como<br>recomendaciones<br>del<br>almacenamiento y<br>preparación. Tiene<br>vida media de<br>anaquel de 1 año.<br>La dilución<br>promedio para 100<br>ml de jugo es de 15<br>ml de concentrado<br>por 85 ml de agua,<br>por lo que una<br>dilución diferente<br>modifica el<br>contenido<br>nutrimental y puede<br>alterar la calidad<br>del producto. | Litro      | 5                 | 12  | 5               | 12  | 5                 | 12  | 5               | 12  | 0         | 0   | 48                                 | 120 | 0                | 0   | 48               | 120 | 24                 | 60  | 16                                | 40  | 0                | 0   | 20               | 50  | 20                 | 50  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                             | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 704<br>0200 00 | ALMENDRA<br>TOST. SIN SAL<br>a granel por<br>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       | 2                 | 4   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 1   | 0                | 0   | 0                | 1   | 0                  | 1   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |
| 480 704<br>0400 00 | NUEZ SIN<br>CASCARA a<br>granel por peso<br>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       | 1                 | 2   | 0               | 1   | 0                 | 1   | 1               | 2   | 0         | 0   | 0                                  | 1   | 0                | 1   | 0                | 1   | 0                  | 1   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                           | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | 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 |
| 480 704<br>0301 00 | CREMA DE<br>CACAHUATE<br>Envase pet 350<br>a 450 g | Deberá ser en<br>envase pet con<br>propiedades inertes<br>de barrera de<br>material que ayude<br>a mantener la vida<br>útil de producto.<br>Contenido neto 350<br>a 450 g Se deben<br>cumplir con las<br>características<br>sensoriales de<br>acuerdo a la NMX-<br>F-353/1-S-1980.<br>Cacahuete, otras<br>nueces, granos y<br>sus productos. | kilo       | 2                 | 6   | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 5         | 12  | 0                                  | 0   | 2                | 5   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |       |                 |       |                   |       |                 |       |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                     |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------|-----------------|-------|-------------------|-------|-----------------|-------|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|---------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | HGR. No. 12       |       | HGSZ 3<br>MOTUL |       | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |       | HGSZ 46<br>UMÁN |       | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXXKUTZCAB |     |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            | 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 |
| 480 201<br>0101 01 | LECHE<br>DESCREMADA<br>ULTRAPASTEU<br>RIZADA<br>Envase tetrabrik<br>de 500 a 1000<br>ml.<br>Para pacientes<br>hospitalizados en<br>áreas<br>autorizadas<br>determinadas en<br>cada unidad<br>hospitalaria:<br>envase tetra brik<br>de 250 ml.<br>Envasado y<br>etiquetada<br>conforme a la<br>regulación<br>vigente. | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase o consérvase en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutricional. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días. | Litro      | 3,400             | 8,500 | 1,120           | 2,800 | 480               | 1,200 | 1,120           | 2,800 | 0         | 0   | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                   | 0   |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                     | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |           | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----------|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |           | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 201<br>0303 00 | LECHE ENTERA<br>ULTRAPASTEU<br>RIZADA<br>Tetrabrik con<br>capacidad de<br>1000 ml.<br>Envasada y<br>etiquetada<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase en refrigeración", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Debe contener la información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C, su vida media es de 6 a 8 días. | Litro      | 31                | 78  | 5               | 12  | 12                | 31  | 10              | 26  | 720       | 1,80<br>0 | 0                                  | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 0                  | 0   |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                 | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |       | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-------|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |       | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 201<br>0200 00 | LECHE ENTERA<br>DESLACTOSAD<br>A<br>ULTRAPASTEU<br>RIZADA<br>Envase tetra brik<br>con capacidad<br>de 1000 ml.<br>Envasada y<br>etiquetada<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. Sus características sensoriales son: color blanco, consistencia líquida sin sedimentos, olor y sabor característico (sin rancidez). Etiquetado: La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase o consérvase en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días. | Litro      | 15                | 37  | 10              | 26  | 2                 | 6   | 2               | 6   | 0         | 0   | 240                                | 600 | 0                | 0   | 0                | 0   | 960                | 2,400 | 0                                 | 0   | 0                | 0   | 0                | 0   | 32                 | 80  |



GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                    | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |           |                  |           |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |           | HR 59<br>ACANCEH |           | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 201<br>0400 00 | LECHE<br>ULTRAPASTEU<br>RIZADA<br>PARCIALMENTE<br>DESCREMADA<br><br>Tetrabrik con<br>capacidad de<br>1000 ml.<br><br>Envasada y<br>etiquetada<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. Etiquetado: La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase o consérvase en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Debe contener lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Características sensoriales: color blanco sin partículas extrañas, sabor y olor característicos (sinranciedad). Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C, su vida media es de 6 a 8 días | Litro      | 56                | 140 | 2               | 6   | 2                 | 6   | 2               | 6   | 0         | 0   | 440                                | 1,10<br>0 | 640              | 1,60<br>0 | 320              | 800 | 40                 | 100 | 100                               | 250 | 40               | 100 | 40               | 100 | 32                 | 80  |





GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                | PRESENTACIÓN<br>Y CRITERIOS DE<br>CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unid<br>ad | REGIMEN ORDINARIO |     |                 |     |                   |     |                 |     |           |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES |     |                  |     |                  |     |                    |     | PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES |     |                  |     |                  |     |                    |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|-----------------|-----|-----------|-----|------------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|--------------------|-----|
|                    |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | HGR. No. 12       |     | HGSZ 3<br>MOTUL |     | HGSZ 5<br>TIZIMÍN |     | HGSZ 46<br>UMÁN |     | GUARDERÍA |     | HR 62<br>IZAMAL                    |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>OXKUTZCAB |     | HR 62<br>IZAMAL                   |     | HR 59<br>ACANCEH |     | HR 63<br>MAXCANÚ |     | HR 39<br>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 |
| 480 201<br>0100 00 | LECHE<br>DESCREMADA<br>EN POLVO<br>Lata de 360 g a<br>1600 g.<br>Envasada y<br>etiquetada<br>conforme a los<br>criterios de<br>calidad. | Debe cumplir con<br>las Normas<br>Oficiales<br>Mexicanas y la Ley<br>General de Salud:<br>· Características<br>físicoquímicas<br>· Características<br>sensoriales<br>· Etiquetado:<br>Clasificación<br>sanitaria de la<br>leche, contenido de<br>grasa. En esta<br>leche debe venir la<br>leyenda: "No posee<br>el mismo valor<br>nutritivo que la<br>leche entera". Debe<br>indicar el contenido<br>de vitaminas A y D<br>por litro, Marca,<br>Contenido neto y<br>domicilio del<br>fabricante. Número<br>de lote. | kilo       | 29                | 72  | 1               | 2   | 1                 | 2   | 1               | 2   | 1         | 2   | 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, en virtud de que **la contratación se realizará por monto** de acuerdo a la siguiente tabla:





## RÉGIMEN ORDINARIO

| 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           |
| 1A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS        | \$ 717,414.14   | \$ 1,793,535.36 | \$ 160,492.31    | \$ 401,230.78   | \$ 142,480.54      | \$ 356,201.36   | \$ 190,992.17    | \$ 477,480.42   | \$ 49,091.33  | \$ 122,728.32 | \$ 1,260,470.50 | \$ 3,151,176.24  |
| 1B CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO | \$ 438,728.00   | \$ 1,096,820.00 | \$ 109,420.40    | \$ 273,551.00   | \$ 68,758.12       | \$ 171,895.30   | \$ 101,673.80    | \$ 254,184.50   | \$ 23,475.84  | \$ 58,689.60  | \$ 742,056.16   | \$ 1,855,140.40  |
| 1C DERIVADOS LACTEOS               | \$ 223,646.27   | \$ 559,115.68   | \$ 61,674.98     | \$ 154,187.44   | \$ 45,711.64       | \$ 114,279.10   | \$ 54,720.18     | \$ 136,800.46   | \$ 33,909.41  | \$ 84,773.52  | \$ 419,662.48   | \$ 1,049,156.20  |
| 1D FRUTAS Y VERDURAS               | \$ 1,181,347.26 | \$ 2,953,368.15 | \$ 304,029.14    | \$ 760,072.85   | \$ 247,911.32      | \$ 619,778.30   | \$ 296,599.42    | \$ 741,498.55   | \$ 192,502.53 | \$ 481,256.32 | \$ 2,222,389.67 | \$ 5,555,974.17  |
| 1E PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ  | \$ 234,591.08   | \$ 586,477.70   | \$ 51,730.40     | \$ 129,326.00   | \$ 39,626.36       | \$ 99,065.90    | \$ 50,188.30     | \$ 125,470.75   | \$ 7,661.33   | \$ 19,153.32  | \$ 383,797.47   | \$ 959,493.67    |
| 2A ABARROTES                       | \$ 972,374.21   | \$ 2,430,935.53 | \$ 155,564.50    | \$ 388,911.25   | \$ 135,739.87      | \$ 339,349.68   | \$ 156,796.84    | \$ 391,992.10   | \$ 65,046.10  | \$ 162,615.24 | \$ 1,485,521.52 | \$ 3,713,803.81  |
| TOTAL                              | \$ 3,768,100.97 | \$ 9,420,252.42 | \$ 842,911.73    | \$ 2,107,279.32 | \$ 680,227.86      | \$ 1,700,569.64 | \$ 850,970.71    | \$ 2,127,426.78 | \$ 371,686.53 | \$ 929,216.32 | \$ 6,513,897.79 | \$ 16,284,744.49 |

## PROGRAMA IMSS-BIENESTAR HOSPITALES RURALES

| PROGRAMA IMSS BIENESTAR HOSPITALES |               |                 |               |                 |               |                 |                 |                 |                 |                 |
|------------------------------------|---------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| GRUPO DE ALIMENTOS                 | HR 62 IZAMAL  |                 | HR 59 ACANCEH |                 | HR 63 MAXCANÚ |                 | HR 39 OXKUTZCAB |                 | TOTAL           |                 |
|                                    | IMPORTE ANUAL |                 | IMPORTE ANUAL |                 | IMPORTE ANUAL |                 | IMPORTE ANUAL   |                 | IMPORTE ANUAL   |                 |
|                                    | Mínimo        | Máximo          | Mínimo        | Máximo          | Mínimo        | Máximo          | Mínimo          | Máximo          | Mínimo          | Máximo          |
| 1A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS        | \$ 156,801.45 | \$ 392,003.62   | \$ 160,580.17 | \$ 401,450.42   | \$ 168,549.15 | \$ 421,372.88   | \$ 195,294.72   | \$ 488,236.80   | \$ 681,225.49   | \$ 1,703,063.72 |
| 1B CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO | \$ 124,592.00 | \$ 311,480.00   | \$ 98,697.60  | \$ 246,744.00   | \$ 73,264.00  | \$ 183,160.00   | \$ 125,964.80   | \$ 314,912.00   | \$ 422,518.40   | \$ 1,056,296.00 |
| 1C DERIVADOS LACTEOS               | \$ 37,339.80  | \$ 93,349.50    | \$ 31,881.50  | \$ 79,703.74    | \$ 40,898.88  | \$ 102,247.20   | \$ 58,010.24    | \$ 145,025.60   | \$ 168,130.42   | \$ 420,326.04   |
| 1D FRUTAS Y VERDURAS               | \$ 129,755.64 | \$ 324,389.11   | \$ 111,894.89 | \$ 279,737.23   | \$ 121,712.64 | \$ 304,281.60   | \$ 137,547.85   | \$ 343,869.63   | \$ 500,911.02   | \$ 1,252,277.57 |
| 1E PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ  | \$ 32,368.45  | \$ 80,921.12    | \$ 32,520.45  | \$ 81,301.12    | \$ 26,592.32  | \$ 66,480.80    | \$ 32,186.40    | \$ 80,466.00    | \$ 123,667.62   | \$ 309,169.04   |
| 2A ABARROTES                       | \$ 236,203.33 | \$ 590,508.32   | \$ 206,359.20 | \$ 515,898.00   | \$ 155,835.52 | \$ 389,588.81   | \$ 256,838.46   | \$ 642,096.16   | \$ 855,236.51   | \$ 2,138,091.29 |
| TOTAL                              | \$ 717,060.67 | \$ 1,792,651.67 | \$ 641,933.81 | \$ 1,604,834.51 | \$ 586,852.51 | \$ 1,467,131.29 | \$ 805,842.47   | \$ 2,014,606.19 | \$ 2,751,689.46 | \$ 6,879,223.66 |



## PROGRAMA IMSS-BIENESTAR ALBERGUES

| PROGRAMA IMSS BIENESTAR ALBERGUES  |               |              |               |               |               |              |                 |               |               |              |
|------------------------------------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-----------------|---------------|---------------|--------------|
| GRUPO DE ALIMENTOS                 | HR 62 IZAMAL  |              | HR 59 ACANCEH |               | HR 63 MAXCANÚ |              | HR 39 OXKUTZCAB |               | TOTAL         |              |
|                                    | IMPORTE ANUAL |              | IMPORTE ANUAL |               | IMPORTE ANUAL |              | IMPORTE ANUAL   |               | IMPORTE ANUAL |              |
|                                    | Mínimo        | Máximo       | Mínimo        | Máximo        | Mínimo        | Máximo       | Mínimo          | Máximo        | Mínimo        | Máximo       |
| 1A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS        | \$35,593.31   | \$88,983.28  | \$ 9,592.13   | \$23,980.32   | \$ 19,720.90  | \$ 49,302.24 | \$ 14,489.51    | \$ 36,223.78  | \$79,395.85   | \$198,489.62 |
| 1B CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO | \$24,542.08   | \$61,355.20  | \$6,707.33    | \$ 16,768.32  | \$ 13,350.40  | \$ 33,376.00 | \$ 7,499.97     | \$ 18,749.92  | \$52,099.78   | \$130,249.44 |
| 1C DERIVADOS LACTEOS               | \$8,385.60    | \$20,964.00  | \$ 2,236.16   | \$ 5,590.40   | \$7,875.37    | \$ 19,688.42 | \$4,261.63      | \$ 10,654.08  | \$22,758.76   | \$56,896.90  |
| 1D FRUTAS Y VERDURAS               | \$22,628.63   | \$56,571.58  | \$9,591.70    | \$ 23,979.25  | \$ 18,204.21  | \$45,510.53  | \$11,307.12     | \$ 28,267.81  | \$61,731.66   | \$154,329.17 |
| 1E PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ  | \$8,752.19    | \$21,880.48  | \$4,668.18    | \$ 11,670.44  | \$ 5,156.18   | \$ 12,890.44 | \$2,855.54      | \$ 7,138.84   | \$21,432.09   | \$53,580.20  |
| 2A ABARROTES                       | \$54,523.21   | \$136,308.03 | \$ 31,670.75  | \$ 79,176.88  | \$ 27,934.91  | \$ 69,837.28 | \$31,116.45     | \$ 77,791.12  | \$145,245.32  | \$363,113.31 |
| TOTAL                              | \$154,425.02  | \$386,062.57 | \$64,466.25   | \$ 161,165.61 | \$ 92,241.97  | \$230,604.91 | \$ 71,530.22    | \$ 178,825.55 | \$382,663.46  | \$956,658.64 |

**Nota.-** Los montos señalados incluyen los impuestos correspondientes.





## ANEXO NÚMERO 2 (DOS)

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

**a) Vigencia de la contratación y ejercicio presupuestal al que corresponda.**

La vigencia iniciará al **día hábil siguiente a la notificación del fallo al 31 de Diciembre de 2024.**

**b) Plazo de entrega del bien, arrendamiento o servicio, indicando en su caso, el calendario con programa y condiciones de entregas que corresponda.**

La frecuencia de entrega de los bienes que se solicitan en los domicilios y horarios que se encuentran señalados en la siguiente tabla en la cual se establecen los domicilios de las Unidades Médicas Hospitalarias, Guardería y Albergues 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 Extraordinaria de alimentos nd-15" **Anexo Número 6 (seis)** para solicitar Víveres Extraordinarios o "Formato de cancelación de alimentos nd-35" para Cancelar Alimentos en original y copia conforme al **Anexo Número 7 (siete)**. 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, Hospitales del Programa IMSS-Bienestar y sus Albergues, de acuerdo al **Anexo Número 3 (tres)**, en original y copia, la Solicitud nd-15 **Anexo Número 6 (seis)** o Cancelación de Alimentos nd-35 **Anexo Número 7 (siete)**, 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).

Cuando la orden de compra o "Solicitud Extraordinaria de Alimentos 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 001 IMSS, 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".

#### LUGARES DE ENTREGA:

| NOMBRE                                             | DIRECCIÓN                                            | TELÉFONO    | POBLACIÓN         |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------|-------------------|
| HOSPITAL GENERAL REGIONAL No 12 LIC. BENITO JUAREZ | AV. COLON CON ITZAES CP. 97070                       | 9999250866  | MÉRIDA 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"                      | Calle 24 x37 No. 313 Col. Sn. Marcos CP. 97540       | 98895-40057 | IZAMAL foránea    |
| HOSPITAL RURAL No 63 "MAXCANÚ"                     | Calle 21 x 16 y 18 s/n CP. 97800                     | 99797-12175 | MAXCANÚ foránea   |
| HOSPITAL RURAL No 59 "ACANCEH"                     | Calle 21 x 32 y 30 No. 177 CP. 97380                 | 98891-26039 | ACANCEH foránea   |
| HOSPITAL RURAL No 39 "OXKUTZCAB"                   | Calle 64 x 49 y 51 s/n Col. Sn. Esteban CP. 97880    | 99797-50243 | OXKUTZCAB foránea |
| ALBERGUE HOSPITAL RURAL No 62 "IZAMAL"             | Calle 37 x 24 y 22 No. 295 Col. Sn. Marcos CP. 97540 | 98895-40241 | IZAMAL foránea    |



| NOMBRE                                    | DIRECCIÓN                                         | TELÉFONO    | POBLACIÓN         |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------|-------------------|
| ALBERGUE HOSPITAL RURAL No 63 "MAXCANÚ"   | Calle 21 x 14 y 16 No. 94-E CP. 97800             | 99797-12175 | MAXCANÚ foránea   |
| ALBERGUE HOSPITAL RURAL No 59 "ACANCEH"   | Calle 32 x 19 y 21 No. 176 CP. 97380              | 98891-26039 | ACANCEH foránea   |
| ALBERGUE HOSPITAL RURAL No 39 "OXKUTZCAB" | Calle 49 x 66 y 68 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  | MÉRIDA Ciudad     |

#### PLAZO Y HORARIO DE ENTREGA:

| GRUPO | DESCRIPCIÓN                     | CIUDAD DE MÉRIDA                                           | FORÁNEAS                                                   |
|-------|---------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1     | Carnes rojas y embutidos        | 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.    |
|       | Carnes blancas, pescado y huevo | 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.    |
|       | Derivados Lácteos               | 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.    |
|       | Frutas y verduras               | 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.  |
|       | 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. |
| 2     | Abarrotes                       | De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.    | De lunes a sábado y días festivos de 6:30 a 9:00 horas.    |

#### CONDICIONES DE ENTREGA:

Se podrá evaluar el desempeño de "EL 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 *Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30*, conforme al **Anexo Número 4 (cuatro)**. 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, procederá a la aplicación de la sanción correspondiente.

"EL PROVEEDOR", deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, en la Guardería y en los Albergues, a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones de "EL INSTITUTO", que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de una identificación con fotografía.

"EL PROVEEDOR" invariablemente deberá entregar dentro de los 3 (tres) días naturales de cada mes a la Coordinación Delegacional 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](mailto:rene.herrerap@imss.gob.mx),



[flora.puerto@imss.gob.mx](mailto:flora.puerto@imss.gob.mx),  
[jose.dorantesg@imss.gob.mx](mailto:jose.dorantesg@imss.gob.mx)

[sergioh.caamalb@imss.gob.mx](mailto:sergioh.caamalb@imss.gob.mx);

[jose.marfil@imss.gob.mx](mailto:jose.marfil@imss.gob.mx)

y

| Nº CONTRATO   | SUBGRUPO DE ALIMENTOS                |                                                |                            |                            |                                            |                 |
|---------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|-----------------|
| UNIDAD MÉDICA | 1A<br>CARNES<br>ROJAS Y<br>EMBUTIDOS | 1B<br>CARNES<br>BLANCAS,<br>PESCADO Y<br>HUEVO | 1C<br>DERIVADOS<br>LACTEOS | 1D<br>FRUTAS Y<br>VERDURAS | 1E<br>PAN FRESCO Y<br>PRODUCTOS<br>DE MAÍZ | 2A<br>ABARROTES |
|               | \$ -                                 | \$ -                                           | \$ -                       | \$ -                       | \$ -                                       | \$ -            |

## RECHAZO DE BIENES

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

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
- No cumplan con el lineamiento de “Características 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).
- 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.

Para tal efecto se utilizará el “Formato para canje y/o reposición de alimentos”, **Anexo Número 5 (cinco)**, clave 2660-009-163 y se registrará en él las cantidades de los alimentos devueltos.

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 Delegación, 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.

## CANJE

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, 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 1E Pan fresco y Productos de Maíz, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

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.)

### c) Criterio de evaluación.

#### Método binario:

Los criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones, se basarán en la información documental presentada por los licitantes, observando para ello lo previsto en el artículo 36 en lo relativo al criterio binario y 36 Bis fracción II de la LAASSP.

Por tratarse de un bien estandarizado en el mercado y se pretende adjudicar a la propuesta solvente más baja, se determina utilizar el método binario para la evaluación de propuestas de conformidad con el segundo párrafo del artículo 51 del reglamento de la LAASSP.

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, o deficiencia en su contenido, 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.

No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por partida.

#### El contrato será adjudicado por partida, las cuales están conformadas de la siguiente manera:

- Régimen Ordinario.**- por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente.
- Programa IMSS-Bienestar.**- el Hospital y su Albergue constituyen juntos una partida por cada subgrupo.

### d) Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones.

Presentar la documentación señalada a continuación:



| Grupo / Subgrupo                               | Documento a presentar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1A. Carnes Rojas y Embutidos                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y aves, respectivamente.</li> <li>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 aves) dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación.</li> <li>Para el caso de Huevo, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos.</li> </ul> |
| 1B. Carnes blancas, Pescado y Huevo            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1C. Derivados lácteos                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Para el caso de derivados lácteos, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos.</li> <li>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2023 (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Alimentos Perecederos<br>1D. Frutas y verduras | <ul style="list-style-type: none"> <li>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2023 (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1E. Pan fresco y Productos de Maíz             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2023 (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Alimentos no Perecederos<br>2A. Abarrotes      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**e) Documentación técnica necesaria como puede ser: Folletos, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar sus especificaciones.**

- El licitante deberá presentar un catálogo de Etiquetas por subgrupo de alimentos en el que se deberán apreciar las especificaciones nutrimentales conforme la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria y su procedencia.
- Etiquetas debidamente referenciadas indicando la clave del alimento a ofertar, en orden y por subgrupo de alimentos, donde se aprecie el contenido del valor nutricional y el país de procedencia de los artículos a ofertar o fotografías que sean totalmente legibles (En todos los grupos con excepción de carnes en general, productos a granel y frutas y vegetales). En caso de resultar adjudicado deberá entregar un juego completo de dichas etiquetas o fotografías totalmente legibles, o en su defecto archivo con la información escaneada por cada una de las unidades médicas donde se entregarán los artículos adjudicados.

Es importante mencionar que los productos con las etiquetas de las marcas y presentaciones que presente junto con su propuesta técnica, son las que deberán de entregar en cada una de las unidades en caso de resultar adjudicado.

**• REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación, deberán de contar con vehículos adecuados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año **2018** en las capacidades y cantidades indicadas en el siguiente cuadro:



| GRUPO   | MODELO   | NÚMERO DE VEHÍCULOS                                                                                                                                                                                                                                | TIPO                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupo 1 | 2018 o > | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dos vehículos para el Régimen Ordinario pudiendo ser utilizados para uno o varios subgrupos.</li> <li>- Dos vehículos para el Programa IMSS-Bienestar y Albergues del Programa IMSS-Bienestar.</li> </ul> | Deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima.<br>Contar con sistema de refrigeración con control de temperatura para los alimentos de los Subgrupos 1A Carnes rojas y embutidos, 1B Carnes blancas, pescado y huevo, 1C Derivados Lácteos. |
| Grupo 2 | 2018 o > | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dos vehículos para el Régimen Ordinario.</li> <li>- Dos vehículos para el Programa IMSS-Bienestar y Albergues del Programa IMSS-Bienestar.</li> </ul>                                                     | Deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima.                                                                                                                                                                                              |

En caso de participar para ambos grupos, deberá ofertar **diferentes** vehículos, especificando cuáles vehículos usarán por cada Unidad Médica Hospitalaria y Guardería, tanto de Mérida como foráneas.

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 planeación, solicitud, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución de alimentos en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, Clave: 2660-003-013).

**Para acreditar su cumplimiento, presentar copia de la factura**, que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo **2018**, los cuales deberán ser adecuados 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 **2018**.

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

Las condiciones contenidas en la Convocatoria a la licitación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas.

**f) Visitas a las instalaciones institucionales.**

No aplica.

**g) Visitas a las instalaciones de los licitantes.**

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 8 (ocho)** que forma parte del presente Requerimiento 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.

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).

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones del proveedor al menos una vez durante la vigencia del contrato, para constatar las condiciones sanitarias de operación del establecimiento;



para tal efecto se aplicará la cédula de verificación contenida en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

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

#### h) Las penas convencionales y deducciones.

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 **1% (uno 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 el siguiente supuesto:

- 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 **1% (uno por ciento)** diario, sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

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



## RESCISIÓN ADMINISTRATIVA:

Con fundamento en el artículo 54 de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público, "El Instituto" podrá rescindir administrativamente en cualquier momento el contrato que en su caso sea adjudicado, con motivo de la presente licitación, cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas por virtud de la celebración del instrumento jurídico sin necesidad de ir a los tribunales competentes.

"El Instituto" podrá suspender en trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiere iniciado un procedimiento de conciliación respecto del contrato de la rescisión.

## CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

"El Instituto" podrá rescindir administrativamente el 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 se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el instrumento jurídico y sus anexos.
4. Cuando se compruebe que **"EL PROVEEDOR"** haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las pactadas en el 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 contrato.
6. Cuando se transmitan total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones pactadas en el instrumento jurídico, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización de **"EL INSTITUTO"**.
7. Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio de **"EL PROVEEDOR"**.
8. Cuando de manera reiterativa y constante, **"EL PROVEEDOR"** sea sancionado por parte del Instituto con penalizaciones o deducciones sobre el mismo concepto de los bienes que proporciona al Instituto y con ello se afecten los intereses del Instituto.
9. Cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54 de la Ley.
10. En el supuesto de que la Comisión Federal de Competencia, de acuerdo a sus facultades, notifique 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.
11. Las adicionales a las anteriores, que se mencionan en la Cláusula Vigésima Cuarta Rescisión del modelo del Contrato.



**i) Mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios.**

Se realizarán a través de reuniones mensuales, las visitas propuestas durante la vigencia del contrato, las cuales serán realizadas por los auxiliares en la administración del contrato del 100% de los hospitales regionales, el servicio será evaluado de manera interna y tendrá como sustento las minutas que se elaborarán en el día de la supervisión.

**j) Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento.**

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. **Anexo Número 19 (diecinueve).**

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 **06 de Octubre de 2023.**

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.

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 afectiva de manera proporcional al monto de las obligaciones incumplidas (**obligaciones divisibles**).

**k) Forma de pago, el tipo de moneda, una sola exhibición o pagos progresivos conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo.**



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 que señalan los Artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, deberá indicar el nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, Domicilio Fiscal, mismo que deberá indicar los bienes entregados, número de proveedor, número de contrato, unidad de información, centro de costos, partida presupuestal, denominación social de la afianzadora, número de fianza, y la indicación de que el proveedor cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT, y deberán estar previamente validados con la firma de recepción por 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. así como nombre, cargo y firma de autorización del Administrador del Contrato y los requisitos con base a la normatividad de pago de las cuentas contables
- Acta de entrega-recepción.
- Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de Seguridad social, la cual debe ser positiva y vigente (IMSS).

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 Comprobante Fiscal Digital por internet deberá emitirse en la versión 4.0 considerando que en lo relativo al domicilio fiscal del receptor del CFDI corresponderá únicamente al código postal del emisor y del receptor, así como indicar el Régimen Fiscal con Clave 603 Personas Morales con Fines no Lucrativos y la clave de uso S01 Sin Efectos Fiscales, Método de pago PPD "Pago en Parcialidades o Diferido", Forma de Pago "Por definir".

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 en 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 (no deberá ser referenciada ni concentradora), 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-Millennium 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 FÍSICAS:

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 número 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.

**NOTA:** El estado de cuenta, comprobante de domicilio y la Cédula de identificación fiscal, deberán contener el mismo domicilio. (Persona Física y Moral).

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, si 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.

**l) Establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los bienes o de los servicios contratados y efectivamente entregados o prestados.**

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el Anexo Número 8 (ocho) que forma parte del presente Requerimiento 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.

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).

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones del proveedor al menos una vez durante la vigencia del contrato, para constatar las condiciones sanitarias de operación del establecimiento; para tal efecto se aplicará la cédula de verificación contenida en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

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

**m) En caso de que se solicite el otorgamiento de anticipo, deberá señalarse el porcentaje y forma de amortización del mismo.**

No aplica.



### ANEXO NÚMERO 3 (TRES)

#### 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



Unidad: HGR 12

Versión de Formato:

2.0

Proyecto: Planeación y Control de  
Alimentos

Orden de compra de: 24/03/2019 - 30/03/2019

Fecha del Formato: Junio de

2019

Formato: Orden de Compra

#### VARIOS

| Dia de la semana             |   | MARTES     | MIÉRCOLES  | JUEVES     | VIERNES    | SABADO<br>DOMINICO |            |            | LUNES      | SEMANA |
|------------------------------|---|------------|------------|------------|------------|--------------------|------------|------------|------------|--------|
| Dia de surtido               |   | 24/03/2019 | 25/03/2019 | 26/03/2019 | 27/03/2019 | 28/03/2019         |            |            | 30/03/2019 |        |
| Fecha de la minuta           |   | 25/03/2019 | 26/03/2019 | 27/03/2019 | 28/03/2019 | 29/03/2019         | 29/03/2019 | 30/03/2019 | 01/04/2019 |        |
| 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  |



## EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA RÉGIMEN ORDINARIO

|                                                   |                                |                                                                                                                                                                                                                       |                          |                                  |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>PLACA</b><br>Planeación y Control de Alimentos |                                | DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO<br>Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativa<br>Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud |                          |                                  |
|                                                   |                                | Unidad: HGR 12                                                                                                                                                                                                        | Versión de Formatos: 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                                           | Recibe                         | Nombre y Gira de la Empresa:                                                                                                                                                                                          |                          |                                  |
|                                                   |                                | Domicilio:                                                                                                                                                                                                            |                          |                                  |
| Nombre y Firma Resp. A. Vivieros                  | Nombre y Firma RPTE. Proveedor | Req. Fed. Comentar:                                                                                                                                                                                                   |                          |                                  |
| Hora:                                             | Va. Ba.                        | Co. d. Empadronamiento:                                                                                                                                                                                               |                          |                                  |
| Recibo Mercancia                                  | Jefe de Depto. de Nutición     |                                                                                                                                                                                                                       |                          |                                  |







## ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)

### REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES

| INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL<br>SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------|---------|-------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>ANEXO 8</b><br><b>Departamento de Nutrición y Dietética</b><br><b>Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30</b><br><b>2660-009-162</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Unidad: <input type="text" value="1"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Fecha de recepción: <input type="text" value="dd"/> / <input type="text" value="mm"/> / <input type="text" value="aaaa"/> <input type="text" value="2"/> |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Proveedor: <input type="text" value="3"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Hora de recepción de víveres: <input type="text" value="4"/>                                                                                             |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Número de contrato: <input type="text" value="5"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Orden de compra ( <input type="text" value="6"/> ) Solicitud extraordinaria ( <input type="text" value="6"/> )                                           |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Grupo de Alimentos: <input type="text" value="7"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nota de Remisión: <input type="text" value="8"/>                                                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nombre del responsable de la entrega de alimentos: <input type="text" value="9"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Se presenta uniformado: si ( <input type="text" value="10"/> ) no ( <input type="text" value="10"/> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Porta gafete con fotografía: si ( <input type="text" value="11"/> ) no ( <input type="text" value="11"/> )                                               |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Utiliza cubreboca y cubrepelo: si ( <input type="text" value="12"/> ) no ( <input type="text" value="12"/> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Actitud: buena ( <input type="text" value="13"/> ) regular ( <input type="text" value="13"/> ) mala ( <input type="text" value="13"/> )                  |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vehículo: <input type="text" value="14"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Cuenta con caja cerrada: si ( <input type="text" value="15"/> ) no ( <input type="text" value="15"/> )                                                   |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Limpio: si ( <input type="text" value="16"/> ) no ( <input type="text" value="16"/> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Cuenta con cámara refrigerante: si ( <input type="text" value="17"/> ) no ( <input type="text" value="17"/> ) NA ( <input type="text" value="17"/> )     |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fecha de fumigación: <input type="text" value="18"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Modelo: <input type="text" value="19"/>                                                                                                                  |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Contenedores o cajas de estiba: <input type="text" value="20"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Limpias: si ( <input type="text" value="21"/> ) no ( <input type="text" value="21"/> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Cantidad suficiente: si ( <input type="text" value="22"/> ) no ( <input type="text" value="22"/> ) NA ( <input type="text" value="22"/> )                |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <table border="1"><thead><tr><th>Incumplimiento</th><th>Cantidad de alimentos solicitada</th><th>Cantidad de alimentos devueltos</th><th>Precio Unitario</th><th>Importe</th><th>Fecha canje</th><th>Hora de canje</th><th>Cumplió con canje</th><th>Observaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td>No corresponde a la cantidad solicitada <input type="text" value="23"/></td><td><input type="text" value="30"/></td><td><input type="text" value="31"/></td><td><input type="text" value="32"/></td><td><input type="text" value="33"/></td><td><input type="text" value="34"/></td><td><input type="text" value="35"/></td><td><input type="text" value="36"/></td><td><input type="text" value="37"/></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Alimento devueltos por mala calidad <input type="text" value="24"/></td><td><input type="text" value="24"/></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>No cumplen con características organolépticas y físico químicas <input type="text" value="25"/></td><td><input type="text" value="25"/></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 | Incumplimiento | Cantidad de alimentos solicitada | Cantidad de alimentos devueltos | Precio Unitario | Importe | Fecha canje | Hora de canje | Cumplió con canje | Observaciones | No corresponde a la cantidad solicitada <input type="text" value="23"/> | <input type="text" value="30"/> | <input type="text" value="31"/> | <input type="text" value="32"/> | <input type="text" value="33"/> | <input type="text" value="34"/> | <input type="text" value="35"/> | <input type="text" value="36"/> | <input type="text" value="37"/> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Alimento devueltos por mala calidad <input type="text" value="24"/> | <input type="text" value="24"/> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | No cumplen con características organolépticas y físico químicas <input type="text" value="25"/> | <input type="text" value="25"/> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Incumplimiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Cantidad de alimentos solicitada                                                                                                                         | Cantidad de alimentos devueltos | Precio Unitario                 | Importe                         | Fecha canje                     | Hora de canje                   | Cumplió con canje               | Observaciones                   |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| No corresponde a la cantidad solicitada <input type="text" value="23"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="text" value="30"/>                                                                                                                          | <input type="text" value="31"/> | <input type="text" value="32"/> | <input type="text" value="33"/> | <input type="text" value="34"/> | <input type="text" value="35"/> | <input type="text" value="36"/> | <input type="text" value="37"/> |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alimento devueltos por mala calidad <input type="text" value="24"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <input type="text" value="24"/>                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| No cumplen con características organolépticas y físico químicas <input type="text" value="25"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <input type="text" value="25"/>                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                |                                  |                                 |                 |         |             |               |                   |               |                                                                         |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                     |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                 |                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Alimento devueltos por no corresponden a marca licitada             | 26 |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Alimento devueltos por no corresponden unidad presentación licitada | 27 |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Omisión de alimentos                                                | 28 |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Cumple con temperatura                                              | 29 |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                     |    |  |  |  |  |  |  |  |

| Elaboró                                                        | Verificó                                 | Vo. Bo.                                                         | Recibió                     |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 38                                                             | 39                                       | 40                                                              | 41                          |
| Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 1 o 2<br>Nombre y firma | Nutricionista Dietista<br>Nombre y firma | Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética<br>Nombre y firma | Proveedor<br>Nombre y firma |

2660-009-162

## ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)

## FORMATO PARA CANJE Y/O REPOSICIÓN DE ALIMENTOS



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

|                                    |                                                                                                                  |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unidad: <span>1</span>             | Fecha de elaboración : <span>  </span> / <span>  </span> / <span>  </span> <span>2</span><br><div>ddmmaaaa</div> |
| Proveedor: <span>3</span>          | Folio: <span>4</span>                                                                                            |
| Grupo de alimentos: <span>5</span> | Orden de compra (    ) Solicitud extraordinaria (    )                                                           |
| Minuta: <span>7</span>             | <span>6</span>                                                                                                   |

| Alimento       | Unidad         | Presentación    | Cantidad Solicitada | Cantidad Devuelta | Motivo de la devolución | Fecha de canje o reposición |
|----------------|----------------|-----------------|---------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------|
| <span>8</span> | <span>9</span> | <span>10</span> | <span>11</span>     | <span>12</span>   | <span>13</span>         | <span>14</span>             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |
|                |                |                 |                     |                   |                         |                             |

| Elaboró                                                                                          | Autorizó                                                                                                                | Recibió                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><span>15</span></div> <div> <b>Nutricionista Dietista</b><br/> <b>Nombre y firma</b> </div> | <div><span>16</span></div> <div> <b>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética</b><br/> <b>Nombre y firma</b> </div> | <div><span>17</span></div> <div> <b>Proveedor</b><br/> <b>Nombre y firma</b> </div> |

2660-009-163



## ANEXO 6 (SEIS)

### SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15.

| INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL<br>SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL                          |        |              |                                                                 |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|-----------------------------------------------------------------|----|---|---|-----------------------------|---|---|-------|--|
| ANEXO 6<br>Departamento de Nutrición y Dietética<br>Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15 |        |              |                                                                 |    |   |   |                             |   |   |       |  |
| Unidad: 1                                                                                       |        |              | Fecha solicitud : dd / mm / aaaa 2                              |    |   |   |                             |   |   |       |  |
| Proveedor: 3                                                                                    |        |              | Folio: 4                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
| Grupo de alimentos: 5                                                                           |        |              | Justificación: 6                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
| Alimento                                                                                        | Unidad | Presentación | Día semana 10                                                   | L  | M | M | J                           | V | S | Total |  |
| 7                                                                                               | 8      | 9            | Fecha de entrega                                                | 11 |   |   |                             |   |   | 12    |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Fecha de entrega                                                |    |   |   |                             |   |   |       |  |
|                                                                                                 |        |              | Cantidad                                                        |    |   |   |                             |   |   |       |  |
| Elaboró                                                                                         |        |              | Autorizó                                                        |    |   |   | Recibió                     |   |   |       |  |
| 13                                                                                              |        |              | 14                                                              |    |   |   | 15                          |   |   |       |  |
| Nutricionista Dietista<br>Nombre y firma                                                        |        |              | Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética<br>Nombre y firma |    |   |   | Proveedor<br>Nombre y firma |   |   |       |  |

2660-009-166





## ANEXO NÚMERO 8 (OCHO)

### PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

#### GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO A: CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS

| CLAVE           | ALIMENTO                                                                                       | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 101 0100 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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 00 | 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                                    |
| 480 103 0200 00 | JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 30 g c/u.               | En rebanadas de 25 g o 30 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 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. |



| CLAVE           | ALIMENTO                                                                             | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 103 0300 03 | JAMON DE PAVO A granel. Rebanada de 30 g c/u. En paquetes de 250 g.                  | A granel por peso en kilogramos, en <b>rebanadas de 30 g c/u</b> aproximadamente, en paquetes de 250 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. 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 00 | 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 <b>peso promedio individual de 40 g</b> , 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 00 | SALCHICHA DE PAVO 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 <b>peso promedio individual de 40 g</b> , 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 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



## GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO B: CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO

| CLAVE           | ALIMENTO                                                                                                      | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 105 0100 00 | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 480 107 0301 00 | 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 las leyendas: "Consumir preferentemente antes de. ..." y "Consérvese en refrigeración". Pieza promedio de 1kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 480 107 0302 00 | 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..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 480 107 0303 00 | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 480 107 0401 00 | PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA) de 200 g ± 30 g. Fresco a granel en piezas                         | A grane SIN PIEL (PELLEJO)l por peso en kilogramos, en bolsas plásticas o envasadas en charolas de unicel en la cual son colocadas las 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 109 0100 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 480 106 0701 00 | 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 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 00 | 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 C: DERIVADOS LÁCTEOS

| CLAVE           | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                     | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 701 0100 00 | 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 01 | 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 01 | 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 00 | QUESO AMERICANO. 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 1000 g.                                                                                   | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas· Características sensoriales· 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 neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. 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 00 | QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.                                                                                         | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas· Características sensoriales· Etiquetado: especificación y variedad del queso. Elaborado con leche de vaca, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, marca, dirección 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. Su vida media es de 90 días almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. 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 0208 00 | QUESO MANCHEGO De 250 g a1000 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. | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas· Características sensoriales· 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. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. 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 00 | QUESO OAXACA De 500 g a 1000 g, envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.                          | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas· Características sensoriales· 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 elaborado 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. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. El queso oaxaca fresco o bien fabricado se detecta al separar las tiras, se aprecian las hebras. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Tiene una vida media de 6 a 15 días después de su producción. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus |



| CLAVE           | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                      | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                                               | características físicas, químicas y microbiológicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 480 202 0101 00 | QUESO PANELA De 200 g a 1000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad.                                                                                                                                                     | Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas: Características sensoriales: 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. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. 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 de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.                                                                                                                             |
| 480 202 0100 00 | QUESO FRESCO De 450 g a 1000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad.                                                                                                                                                     | Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas: Características sensoriales: 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. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. 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 de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.                                                                                                                             |
| 480 202 0206 00 | QUESO CHIHUAHUA De 500 g a 1000 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. | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas: Características sensoriales: Etiquetado: especificación y variedad del queso. Leyendas: "Elaborado con leche pasteurizada", "Consérvese en Refrigeración", el contenido en % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca, 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. 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. 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 0207 00 | QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS De 300g a 1000g, en envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.                                                                                                      | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas: Características sensoriales: 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. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas.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. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. |



## GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO D: FRUTAS Y VERDURAS

| CLAVE           | ALIMENTO                                           | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 302 0802 00 | CAMOTE BLANCO<br>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 00 | CIRUELA ROJA<br>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.                                                                                                                            |
| 480 301 0600 00 | DURAZNO<br>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 00 | GUAYABA<br>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 00 | JICAMA<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 480 301 1300 00 | LIMÓN AGRIO<br>A granel por peso en kilogramo.     | A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 480 301 1302 00 | LIMON SIN SEMILLA (PERSA).                         | A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 480 301 1600 00 | MANDARINA<br>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                                                                                                                                                                                                                                       |
| 480 301 1702 00 | MANGO MANILA<br>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. |
| 480 301 1701 00 | MANGO ATAULFO<br>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 1803 00 | MANZANA STARKING®<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 301 1802 00 | MANZANA RED DELICIOUS<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 301 1901 00 | MELÓN CHINO<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



| CLAVE           | ALIMENTO                                                  | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                           | resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 480 301 1902 00 | MELON VALENCIANO<br>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 00 | NARANJA AGRIA<br>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 2002 00 | NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO<br>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 00 | PAPAYA ROJA<br>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 00 | PERA MANTEQUILLA<br>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 00 | PERÓN GOLDEN<br>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.                                                                               |
| 480 301 2400 00 | PIÑA<br>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 humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.                             |
| 480 301 2502 00 | PLÁTANO MACHO<br>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 2505 00 | PLÁTANO TABASCO<br>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 00 | SANDIA<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



| CLAVE              | ALIMENTO                                          | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                   | 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<br>0300 00 | TAMARINDO a<br>granel bolsa de<br>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 un 80%, (con la membrana externa completa, no requebrajada).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 480 301 2801<br>00 | TORONJA ROJA<br>A granel por peso<br>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<br>2900 00 | TUNA<br>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<br>3003 00 | UVA SIN SEMILLA<br>En racimos a<br>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 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<br>0100 00 | ACELGA<br>A granel o<br>manojos por peso<br>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.                                                                      |
| 480 302<br>0202 00 | AGUACATE HASS<br>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<br>0100 00 | AJO EN BULBO<br>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<br>2002 00 | ELOTE<br>PROCESADO<br>CONGELADO<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 480 302<br>0300 00 | APIO<br>A granel o<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 480 302<br>0400 00 | BETABEL<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



| CLAVE              | ALIMENTO                                  | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                           | 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<br>0500 00 | BRÓCOLI<br>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, meteorológico, 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<br>0601 00 | CALABACITA<br>CRIOLLA<br>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<br>0602 00 | CALABACITA<br>ITALIANA<br>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<br>0901 00 | CEBOLLA<br>BLANCA<br>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<br>0903 00 | CEBOLLA<br>MORADA<br>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<br>00 | CHAMPIÑÓN<br>FRESCO<br>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 extensas. Las piezas deben venir enteras, de consistencia firme, de un color claro que refleje su frescura, evitando recibir los de color oscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 480 302 1102<br>00 | CHAYOTE SIN<br>ESPINAS<br>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<br>00 | CHÍCHARO<br>LIMPIO<br>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<br>1403 00 | CHILE DULCE<br>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.                                                                                                                                                                     |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 302<br>1406 00 | CHILE HABANERO<br>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<br>1407 00 | CHILE JALAPEÑO<br>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<br>1408 00 | CHILE LARGO O<br>CÜERO<br>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<br>1409 00 | CHILE POBLANO<br>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<br>00 | CHILE SERRANO<br>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<br>0100 00 | CILANTRO<br>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<br>00 | COL BLANCA<br>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 la conservación del producto                             |
| 480 302 1702<br>00 | COL MORADA<br>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.                            |
| 480 302 1801<br>00 | COLIFLOR<br>FRESCA<br>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.                                                                                                                             |
| 480 302<br>1900 00 | EJOTE<br>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                                                   |
| 480 302<br>2001 00 | ELOTE FRESCO<br>ENTERO                                                  | 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                   | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | A granel, peso por kilogramo                                               | fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 805<br>0200 00 | EPAZOTE<br>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<br>00 | ESPINACA<br>FRESCA<br>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. |
| 480 303<br>0102 00 | GERMINADO DE SOYA<br>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<br>0300 00 | HIERBAS DE OLOR<br>(lau.mej.tom.)<br>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<br>0500 00 | HOJA DE PLÁTANO<br>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<br>2401 00 | JITOMATE DE BOLA<br>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<br>2402 00 | JITOMATE GUAJE O GUAJITO<br>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.                                                                                                                                                                                   |
| 480 805<br>0301 00 | LAUREL<br>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<br>00 | LECHUGA OREJONA<br>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<br>2502 00 | LECHUGA ROMANA<br>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                                                                                                                                                                                                                                                         |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                 | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                          | 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<br>2800 00 | NOPAL<br>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<br>2902 00 | PAPA BLANCA<br>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<br>2903 00 | PAPA CAMBRAY<br>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. |
| 480 805<br>0600 00 | PEREJIL<br>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<br>3000 00 | PEPINO<br>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<br>00 | PIMIENTO MORRÓN FRESCO<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 302<br>3200 00 | PORO<br>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<br>3401 00 | RABANO CHICO<br>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.                                                                                                                                                                     |
| 480 806<br>0501 00 | TE DE MANZANILLA NATURAL<br>A granel, por peso en gramos | 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 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.                                                                    |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                          | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 806<br>0700 00 | TE DE<br>YERBABUENA<br>NATURAL<br>A granel, por peso<br>en gramos | A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del 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 ni sus especificaciones sensoriales. |
| 480 302<br>3600 00 | TOMATE VERDE<br>A granel, por peso<br>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<br>0303 00 | TOMILLO<br>A granel por peso<br>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<br>3900 00 | ZANAHORIA<br>A granel, por peso<br>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 E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAÍZ

| CLAVE              | ALIMENTO                                                         | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 406<br>1200 00 | PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g a 45 g. (para pacientes). | Por <b>pieza de 30 g a 45 g</b> 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<br>1600 00 | PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g a 45 g por porción        | Pieza de <b>30 g a 45 g</b> por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 480 406<br>2200 00 | PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 a 45 g                      | Por pieza de <b>30 a 45g</b> 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<br>2100 00 | PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 a 45 g                      | Por pieza de <b>30 a 45g</b> 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<br>2300 00 | PAN DE MUERTO pza de 30 a 45 g                                   | Por pieza de <b>30 a 45g</b> 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<br>2500 01 | 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<br>2400 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 480 405<br>0500 00 | 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<br>0600 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 106 0102 00 | ATUN EN AGUA<br>Latas de 140 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 480 401 0100 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 480 402 0100 00 | 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 0200 00 | ARROZ PULIDO<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 480 402 0300 00 | CEREAL ARROZ PREC TPO A ® lata o sobre de 270g.                                                                                                                   | En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioentado 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 nutricional 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.                                                                                                                                                                                                      |
| 480 403 0100 00 | AVENA INTEGRAL (Cereal de avena y otros ingredientes "Para desayuno") envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón de 435 g. | El producto debe ser envasado con un material resistente que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación, no altere su calidad ni características sensoriales. 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 nutricional como lo señala la Secretaría de Salud. Tiene una vida de anaquel de 9 meses siguientes a la fecha de su fabricación. |
| 480 403 0200 00 | AVENA LAMINADA (HOJUELAS) Bolsa de 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 0400 00 | CEREAL DE AVENA PRECOCIDO TIPO A Lata o sobre de 270 g.                                                                                                           | En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioentado 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 nutricional 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 00 | 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 producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños y enmohecimiento visibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 480 406 1100 00 | HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 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.                                                                                                                                                                                        |
| 480 406 0100 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 480 601 0200 00 | AZUCAR REFINADO Bolsas de polietileno o papel kraft reforzado de 1000 a 2000 g.                                                                                   | A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o papel kraft 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                 | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                                                          | 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<br>0100 00 | CHOCOLATE DE MESA<br>CON AZÚCAR<br>de 540 g, empacadas<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 480 606<br>0100 00 | CAJETA Frasco de vidrio<br>o PET de 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 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<br>0300 00 | MANGO EN ALMIBAR<br>Lata de 850 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<br>0500 00 | PIÑA EN REBANADAS<br>EN ALMIBAR<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 608<br>0501 00 | PIÑA EN TROZOS<br>ALMIBAR<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 609<br>0100 00 | POLVO PARA<br>PREPARAR GELATINA<br>DE AGUA<br>Bolsa de polipropileno<br>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<br>00 | POLVO GELATINA<br>AGUA BAJA EN<br>CALORIAS<br>Caja de cartón de 25 g .                   | Paquete o sobre de 20-25 g para preparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a 130 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".                                                                                                                                                                                                                         |
| 480 609<br>0200 00 | POLVO GELATINA<br>LECHE Bolsa de 140 a<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 480 610 0100<br>00 | ATE DE FRUTAS(R) En<br>lata de 700 g a 1 000 g o<br>en empaque de celofán<br>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. |
| 480 610<br>0300 00 | MERMELADA DE FRESA<br>En frasco de vidrio de<br>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. Tiene vida media de anaquel de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 480 611 0100<br>00 | MIEL DE ABEJA Frasco<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 480 611 0201       | MIEL DE MAIZ SABOR                                                                       | En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. No debe contener microorganismos patógenos,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



| CLAVE           | ALIMENTO                                                                                                                                                                                               | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00              | MAPLE En frasco de vidrio o PVC de 500 ml                                                                                                                                                              | toxinas microbianas e inhibidores microbianos. Características sensoriales: color muy claro translúcido, olor y sabor característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 480 702 0105 00 | ACEITE DE OLIVA<br>Envase de 900 a 1000 ml de vidrio o plástico                                                                                                                                        | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud- Características físico químicas- Características sensoriales- Etiquetado Nombre del producto, país de origen y distribuidor, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, % de aditivos, función y domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Denominación del producto conforme a lo correspondiente a esta norma. Almacenarse en lugar fresco, seco y oscuro para evitar su enranciamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 480 702 0102 00 | ACEITE DE CARTAMO<br>Envase de 1L de vidrio o plástico                                                                                                                                                 | Envase de 1L de vidrio o plástico. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud- Características físicoquímicas- 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 oscuro para evitar su enranciamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 702 0106 00 | ACEITE PURO DE CANOLA<br>Envase de 900 ml a 1000 ml                                                                                                                                                    | Envase de 900 ml a 1000 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. Existe un solo grado de calidad y debe cumplir con las especificaciones físicoquímicas, muestreo y métodos de prueba como marca la NMX-F-475-SCFI- 2005 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 480 702 0300 00 | MARGARINA SIN SAL<br>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.                     | Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud- Características físicoquímicas- 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. Debe mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento.                                                                                                                                                  |
| 480 704 0100 00 | ACEITUNA VERDE CON SEMILLA<br>En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 175 a 500 g. Etiquetadas conforme a los criterios de calidad.                                                           | El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, sanas, exentas de olor, sabor anormales, defectos y materias extrañas en su punto de madurez en recipientes cerrados para evitar el desarrollo de moho y en la superficie. El producto, incluido el líquido de cobertura, debe alcanzar por lo menos el 90% de la capacidad de agua del envase.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 480 802 0400 00 | CANELA EN RAJA<br>granel por gramos, en bolsa de plástico sellada 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. | 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 00 | CANELA MOLIDA<br>granel por gramos, en bolsa de plástico sellada 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.  | 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 00 | 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.                                                                               |
| 480 802         | CLAVO MOLIDO (R) a                                                                                                                                                                                     | A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasado en frasco de vidrio, plástico o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                            | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0500 01            | granel de 60 g + 5 g                                                                                                                                                                                | en bolsa de poliestireno y capacidad de 60g + 5 g, 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 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<br>0600 00 | COMINO ENTERO a<br>granel de 60 g + 5 g                                                                                                                                                             | Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 60 g + 5 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<br>0800 01 | OREGANO EN HOJA<br>granel, por peso en<br>gramos, en bolsa de<br>plástico. Envasado en<br>frasco de vidrio, lata o<br>plástico con capacidad<br>de 60 g + 5 g, de marca<br>registrada y autorizada. | A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico con capacidad de 60 g + 5 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.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 480 802<br>0902 00 | PIMIENTA NEGRA<br>ENTERA A granel en<br>bolsa de plástico. De<br>1000g.                                                                                                                             | Entera: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 1000 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 802<br>0901 00 | PIMIENTA NEGRA<br>MOLIDA A granel en<br>bolsa de plástico de 100<br>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.                                                                                                  |
| 480 806 0101<br>00 | CAFE PURO GRANO<br>TOST. MOLIDO<br>En bolsa de<br>polipropileno de 1000 g,                                                                                                                          | En bolsa de polipropileno 1000 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 480 806<br>0102 00 | CAFÉ SOLUBLE<br>En frasco de vidrio de<br>200 g + 25 g                                                                                                                                              | En frasco de vidrio de 200 g + 25 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 480 807<br>0100 00 | POLVO PARA<br>HORNEAR bote o lata<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 480 808<br>0100 01 | SALSA INGLESA envase<br>de virio o plástico de 145<br>ml.                                                                                                                                           | En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 145 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<br>0300 00 | VINAGRE DE FRUTAS<br>(R) envase de vidrio o<br>plástico de 1000ml.                                                                                                                                  | En envase de vidrio o plástico de 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.                                                                                                                                                                 |
| 480 809            | ACHIOTE EN PASTA                                                                                                                                                                                    | En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta con un peso de 100 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                      | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0100 00            | caja o bolsa de 100 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 480 809<br>0200 00 | CONSOME DE POLLO<br>DESHIDRATADO EN<br>POLVO<br>Frasco y/o bolsa de<br>plástico de 1000 kg.                                                                   | Frasco y/o bolsa de plástico de 1000 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".                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 480 809<br>0300 00 | MOSTAZA PREPARADA<br>frasco de 450 g.                                                                                                                         | En frasco de vidrio o plástico de 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 480 703<br>0100 00 | MAYONESA En frasco<br>de vidrio o de plástico,<br>con capacidades de 390<br>a 500 g.                                                                          | En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 390 a 500 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<br>00 | MEDIA CREMA DE<br>LECHE DE VACA<br>Lata de 225 g.                                                                                                             | 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<br>0500 00 | GALLETA DULCE<br>SURTIDA<br>En bolsa de polietileno<br>o poliestireno dentro de<br>caja de cartón de 500 g<br>a 2000 g.                                       | Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. 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, ni sus especificaciones sensoriales. |
| 480 406<br>0600 00 | GALLETA INTEGRAL En<br>bolsa de polietileno o<br>poliestireno dentro de<br>caja de cartón de 1000<br>g.                                                       | Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. 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, ni sus especificaciones sensoriales. |
| 480 406<br>0700 00 | GALLETA MARIA En<br>bolsa de polietileno<br>transparente o<br>metalizado o<br>poliestireno dentro de<br>caja de cartón con<br>capacidad de 850 g a<br>1000 g. | Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. 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, ni sus especificaciones sensoriales. |
| 480 406<br>0901 00 | GALLETA SALADA ENV.<br>INDIVIDUAL Envase<br>personal en paquetes                                                                                              | Envase personal en paquetes de 12 g a 13 g en cajas de 500 g + 50 g. Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



| CLAVE           | ALIMENTO                                                                    | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | de 12 g a 13 g en cajas de 500 g + 50 g.                                    | extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. 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, ni sus especificaciones sensoriales. |
| 480 405 0200 00 | 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 00 | HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR(SIN SABOR) Caja de cartón o sobre de 750 g, | Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno de 750 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.                                                                                                                                                             |
| 481 405 0301 00 | HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR(DE SABORES) Caja de cartón o sobre de 250 g | Caja o sobre 250g. 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 00 | HOJUELAS DE MAIZ En caja de cartón de 660g +20g                             | En caja de cartón de 660 g + 20 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. Su vida media en anaquel es de 9 meses a partir de su fabricación, sin abrir el empaque.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 480 406 2600 02 | 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 producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 480 406 2601 00 | PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS Y LARGAS Bolsa de 220 g + 20.            | Bolsa de celofán de 200 g + 20. 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 06 | LETRA Bolsa de 220 g + 20.                                                  | Bolsa de celofán de 220 g + 20. 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 04 | FIDEOS Bolsa de 220 g + 20.                                                 | Bolsa de celofán de 220 g + 20. 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 12 | PLUMA Bolsa de 220 g + 20.                                                  | Bolsa de celofán de 220 g + 20. 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 14 | ESPAGUETTI Bolsa de 220 g + 20.                                             | Bolsa de celofán de 220 g + 20. 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 18 | TALLARIN Bolsa de 220 g + 20.                                               | Bolsa de celofán de 220 g + 20. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 501 0301 00 | ALUBIA A granel bolsa de 1 kg.                                              | Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, and cumplir envasadas el empaque debe indicar la variedad de alubia que contiene. No debe almacenarse a temperaturas mayores a 25 ° C y humedad ambiente máximo 65 %. El frijol endurecido (viejo, reseco, sin brillo por largo tiempo de almacenamiento) disminuye drásticamente la calidad proteínica, por lo que se debe vigilar el tiempo de cocción, que va en relación con su frescura, en un máximo de 3 horas para el 90% de la alubia.                                                                                                                            |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                            | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 480 501<br>0200 00 | FRIJOL BAYO a granel<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 480 501<br>0600 00 | FRIJOL NEGRO<br>Bolsa de polietileno de<br>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 0101<br>00 | FRIJOL CANARIO<br>Bolsa de polietileno de<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 480 502<br>0100 00 | GARBANZO<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 480 503<br>0100 00 | HABA SECA Bolsa de<br>polietileno de 500g                                                                                                                                                                                           | Bolsa de polietileno de 500 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<br>0100 00 | LENTEJA<br>Bolsa de polietileno de<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 480 505<br>0400 00 | SOYA PROCESADA<br>TEXTURIZADA<br>En bolsa de 500g.                                                                                                                                                                                  | En bolsa de polietileno o poliestireno de 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 480 301<br>0503 00 | CIRUELA PROCESADA<br>DESHIDRATADA A<br>granel, peso en<br>kilogramos en bolsa<br>plástica de polietileno<br>de alta densidad<br>transparente de cierre<br>hermético o abre fácil,<br>en bandeja o tara de<br>plástico reutilizable. | A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico, prolipropileno 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. |
| 480 301<br>3004 00 | UVA PROCESADA<br>DESHIDRATADA<br>A granel                                                                                                                                                                                           | A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico, prolipropileno 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 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<br>00 | CHILE SECO ANCHO<br>A granel, por peso en<br>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.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 302 1502<br>00 | CHILE SECO DE ARBOL<br>A granel, por peso en<br>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.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 302 1505<br>00 | CHILE SECO GUAJILLO<br>A granel, por peso en<br>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.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 302 1507<br>00 | CHILE SECO MULATO<br>A granel, por peso en<br>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.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 302 1508       | CHILE SECO PASILLA                                                                                                                                                                                                                  | A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



| CLAVE           | ALIMENTO                                                                                            | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00              | A granel, en cajas de plástico o madera peso por kilogramos                                         | 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                                                                                                                                                                                                                                   |
| 480 302 1601 00 | CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA En lata de 215 g.                                                   | En lata con capacidad de 215 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 1603 02 | CHILES JALAPEÑOS RAJAS lata de 800g.                                                                | Chiles jalapeños en rajas, lata de 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.                                                                                                                                                                                                      |
| 480 302 1001 00 | CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO Lata de 380 g                                                           | Envasado: rebanado en lata de 380 g. 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.                                                                                                                                                 |
| 480 302 1203 02 | CHICHARO PROCESADO ENVASADO En latas de 500 g.                                                      | En latas de 500 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 00 | JITOMATE PROC. PURE En lata o en tetrabrik de 200 g.                                                | En lata o en tetrabrik de 200 g. Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir, 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 2600 01 | 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 2601 01 | MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g de marca registrada. | 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. |
| 480 406 1300 00 | PAN BLANCO DE CAJA ® bolsa de 640 g + 20.                                                           | Bolsa de polietileno de 640 g (24 rebanadas y 2 tapas) y de 350 g (12 rebanadas y 2 tapas). Etiquetado: Información nutricional, 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 00 | PAN BOLLO Bolsa de 8 piezas                                                                         | Bolsa de polietileno impermeable de 425 a 450g (8 piezas). Etiquetado: Información nutricional, 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 00 | 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 nutricional, 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 00 | PAN MEDIAS NOCHES bolsa de 8 pzas.                                                                  | Bolsa de polietileno de 275 g a 290 g (8 piezas). Etiquetado: Información nutricional, 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 00 | PAN MOLIDO Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 210 a 1000 g.                                     | Bolsa de polipropileno. Con gramaje de 210 a 1000 g. Información nutricional, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 406 2000 00 | PAN TOSTADO DE CAJA ® bolsa de 200 g a 210 g.                                                       | Bolsa de polipropileno de 200 g a 210 g (14 rebanadas). Etiquetado: Información nutricional, 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 00 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL Bolsa de 260 g. (10                                            | Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). Etiquetado: Información nutricional, 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                                                                                                                                                                                                                                       |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                     | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | pzas.)                                                                                       | debe proteger las características del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 480 406<br>2800 00 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 480 405 0101<br>00 | MAIZ CACAHAUAZINTLE 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<br>0100 01 | EXTRACTO DE VAINILLA (R) frasco de 500 ml                                                    | En frasco de vidrio o plástico con capacidad de 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 sustancias 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 480 806<br>0200 00 | 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, 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<br>0500 01 | TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 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 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<br>0701 01 | TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 100 bolsitas.           | Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 480 808<br>0200 00 | 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 1000 g. Empaques libre de humedad y cuerpos extraños                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 480 809<br>0400 00 | SALSA DE TOMATE "TIPO CATSUP" Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetrawedge de 1000 g. | Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetrawedge de 1000 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 480 602<br>0903 00 | 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 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<br>0907 00 | 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 codificación del lote y de la fecha de caducidad. Defectos Menores: Impresión del envase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 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<br>0303 00 | CONC .MANZANA NO<br>CONGE. JUGO<br>En botella P.A.D. de<br>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<br>0304 00 | CONCENTRADO DE<br>NARANJA NO<br>CONGELADO PARA<br>JUGO En botella<br>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<br>0801 02 | JARABE CONC. NO<br>CONG PAPAYA<br>Botella P.A.D. de 250 ml                                                                                                                                                                                                                                  | En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 250 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<br>0802 00 | JARABE CONC. NO<br>CONG.C/FIBRA DE<br>TAMARINDO<br>Botella P.A.D. de 1000<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 480 704<br>0200 00 | ALMENDRA TOST. SIN<br>SAL a granel por peso<br>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<br>0400 00 | NUEZ SIN CASCARA a<br>granel por peso en<br>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<br>0301 00 | CREMA DE<br>CACAHUATE<br>Envase pet 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 450 g Se deben cumplir con las características sensoriales de acuerdo a la NMX-F-353/1-S-1980. Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 480 201 0101<br>00 | LECHE DESCREMADA<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>Envase tetrabrik de 500<br>a 1000 ml. Para<br>pacientes<br>hospitalizados en áreas<br>autorizadas<br>determinadas en cada<br>unidad hospitalaria:<br>envase tetra brik de 250<br>ml. Envasado y<br>etiquetada conforme a<br>la regulación vigente. | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días. |
| 480 201<br>0303 01 | LECHE ENTERA<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>Tetrabrik con capacidad<br>de 1000 ml. Envasada y<br>etiquetada conforme a<br>los criterios de calidad.                                                                                                                                                | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. Etiquetado: La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase en refrigeración", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Debe contener la información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere                                                                                                                                                                        |



| CLAVE              | ALIMENTO                                                                                                                                                                | PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                                                                                                                                         | refrigeración de 1 a 4 ° C, su vida media es de 6 a 8 días.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 480 201<br>0200 00 | LECHE ENTERA<br>DESLACTOSADA<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>Envase tetra brik con<br>capacidad de 1000 ml.<br>Envasada y etiquetada<br>conforme a los criterios<br>de calidad. | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. Sus características sensoriales son: color blanco, consistencia líquida sin sedimentos, olor y sabor característico (sin rancidez). Etiquetado: La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días. |
| 480 201<br>0400 00 | LECHE<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>PARCIALMENTE<br>DESCREMADA<br>Tetrabrik con capacidad<br>de 1000 ml. Envasada y<br>etiquetada conforme a<br>los criterios de calidad.     | Debe cumplir con las especificaciones contenidas en el Cuadro Básico de Alimentos actualizado. Etiquetado: La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse", en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Debe contener lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda "Adicionada con Vitamina D". Características sensoriales: color blanco sin partículas extrañas, sabor y olor característicos (sin ranciedad). Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C, su vida media es de 6 a 8 días        |
| 480 201 0100<br>00 | LECHE DESCREMADA<br>EN POLVO Lata de 360<br>g a 1600 g. Envasada y<br>etiquetada conforme a<br>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 leche, contenido de grasa. En esta leche debe venir la leyenda: "No posee el mismo valor nutritivo que la leche entera". Debe indicar el contenido de vitaminas A y D por litro, Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. Número de lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



**ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)**  
**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 9 (NUEVE)  
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 10 (DIEZ)

### 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<br>LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN REBANADOS (JAMÓN, MORTADELA, PASTEL DE POLLO, PECHUGA DE PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE. |
|                                                                                                   |                                                                            | NOM-145-SSA1-1995<br>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<br>DERIVADOS LÁCTEOS                                                                | CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO                       | NOM-184-SSA1-2002                                                          | COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE                                                                                                                          |



| GRUPO                                                                                    | PRODUCTO                                                                                                                                                                                           | NOM/ NMX/ CRITERIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | FORMA DE EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | Y ACIDIFICADO Y<br>DULCE A BASE DE<br>LECHE.                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                          | QUESOS:<br>FRESCOS, MADURADOS<br>Y PROCESADOS                                                                                                                                                      | NOM-121-SSA1-1994                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE<br>CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                          | REQUESÓN SIN SAL                                                                                                                                                                                   | NOM-035-SSA1-1993                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE<br>CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE                                                                                                                                                                                                                     |
| GRUPO 480-300<br>FRUTAS Y<br>VEGETALES                                                   | GRUPO 480-300<br>FRUTAS Y VEGETALES                                                                                                                                                                | CUMPLIR CON LAS<br>NORMAS DE RECEPCIÓN<br>DEL IMSS, EN RELACIÓN A<br>LA CLASIFICACIÓN<br><br>DE FRUTAS:<br>CÍTRICAS.<br>DE CÁSCARA MUY SUAVE.<br>DE CÁSCARA DURA O<br>PULPA SUAVE Y/O JUGOSA.<br>DE CÁSCARA Y/O PULPA<br>MUY SUAVE.<br><br>VEGETALES:<br>DE HOJA Y FLORES.<br>GERMINADOS.<br>DE VAINA.<br>CONDIMENTOS.<br>DE CONSISTENCIA<br>SIMILARES ENTRE SI.<br>CHILES SECOS. | VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• LA MADUREZ,</li> <li>• MANEJO,</li> <li>• CONSERVACIÓN</li> <li>• EMPAQUES PRIMARIO Bolsas de<br/>PLÁSTICO</li> <li>• EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE<br/>PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO<br/>PERFORADAS),</li> </ul> |
| GRUPO 480-201<br>LECHES FLUIDAS                                                          | DESCREMADA<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>ENTERA<br>DESLACTOSADA<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>EXTRAULTRAPASTEURIZADA<br>PARCIALMENTE<br>DESCREMADA<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>SEMIDESCREMADA<br>ULTRAPASTEURIZADA | NOM-184-SSA1-2002                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COPIA DE LOS TRES ÚLTIMOS EXÁMENES DE<br>CONTROL DE CALIDAD DE ORIGEN Y UNO DE<br>TERCERÍA POR EL PROVEEDOR EN<br>LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"                                                                                                                                    |
| GRUPO 480 – 400 –<br>500 - 600,<br>ALGUNOS DEL<br>700,800<br><br>ABARROTES EN<br>GENERAL | ALIMENTOS<br>ENVASADOS DE CIERRE<br>HERMÉTICO                                                                                                                                                      | NOM-130-SSA1-1995                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ETIQUETA DEL ENVASE                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                          | CEREALES Y<br>PRODUCTOS<br>DERIVADOS                                                                                                                                                               | NOM-147-SSA1-1996                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ETIQUETA DEL ENVASE                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                          | ATÚN                                                                                                                                                                                               | NOM-084-SCFI-1994                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ETIQUETA DEL ENVASE                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                          | CONSOMÉ                                                                                                                                                                                            | NMX-F-158-1986<br>NMX-F-381-1986                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ETIQUETA DEL ENVASE                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                          | FRIJOL DESHIDRATADO                                                                                                                                                                                | NX-F-378-S-1980                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO<br>BÁSICO.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                          | MOLES Y DERIVADOS                                                                                                                                                                                  | NMX-F-422-1982                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO<br>BASICO                                                                                                                                                                                                                                            |



| GRUPO                              | PRODUCTO                 | NOM/ NMX/ CRITERIO | FORMA DE EVALUACIÓN                           |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | ALIMENTOS PARA LACTANTES | NOM-131-SSA1-1995  | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO |
| GRUPO 480<br>JUGOS<br>PREENVASADOS | JUGOS PREENVASADOS       | NOM-173-SCFI-2009  | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO |



**ANEXO NÚMERO 11 (ONCE)**  
**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.<br>Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas               |
|                                  | Enlatados                   | Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida.<br>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.<br>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.<br>Fecha de caducidad vencida                                                                                             |
| Quesos fresco<br>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<br>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                                                                                                                                                                         |
|                                  | 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<br>Fecha de caducidad vigente                                                           | No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.                                                                               |



| BIEN                 | ATRIBUTOS   | ACEPTAR                                                                                                                                                                                  | RECHAZAR                                                                                                               |
|----------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutas y verduras    | Color       | Característico                                                                                                                                                                           | No característico                                                                                                      |
|                      |             | Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año.<br>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<br>Cerdo: rosa pálido                                                                                                                                                | Verdoso o café oscuro, 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<br>Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación.                       |
| Carnes frías         | Temperatura | Máxima de 4° c<br>Fecha de caducidad vigente<br>Etiquetado marca y gramaje                                                                                                               | Fecha de caducidad vencida<br>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<br>Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación                         |
|                      | Entrega     | Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.                                                                                                      | Empaques con rasgaduras.<br>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                                                                                                                                                            | Agallas grises o verdosas, ojos secos y                                                                                |



| BIEN                 | ATRIBUTOS   | ACEPTAR                                                                                                                          | RECHAZAR                                                                                                 |
|----------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |             | brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.                                                      | hundidos                                                                                                 |
|                      | Textura     | Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago.<br>Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos. | Carne flácida y blanda                                                                                   |
|                      | Olor        | Característico, ligero                                                                                                           | Agrio o amoniacal                                                                                        |
|                      | Temperatura | Refrigerados: máximo 4°C<br>Congelados: mínimo a 18°C sin signos de descongelación                                               | Refrigerados a más de 4°C<br>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<br>Congelados: mínimo a --18° c sin signos de descongelación,                                          | Refrigerados a más de 4°C<br>Congelados a menos de -18°C y presentando 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 oscuras 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<br>Congelados: mínimo -18°C sin signos de descongelación,                                               | Refrigerados a más de 4°C<br>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 12 (DOCE)**  
**ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL**

\_\_\_\_\_(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 13 (TRECE)

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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Presente.

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.

ATENTAMENTE

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 NÚMERO 14 (CATORCE)

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 15 (QUINCE)

### MANIFESTACIÓN, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA (MIPYMES) PUNTO: 6 INCISO E)

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ (1)

\_\_\_\_\_ (2) \_\_\_\_\_  
Presente.

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.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_ (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) x 10% + (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)

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 FIRMAN 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 17 (DIECISIETE)**

**PROPUESTA TÉCNICA**

**NOMBRE DEL LICITANTE** \_\_\_\_\_ **FECHA DE PRESENTACIÓN** \_\_\_\_\_

**LUGAR DE ENTREGA** \_\_\_\_\_  
(UNIDAD MÉDICA Y/O ALBERGUE Y/O GUARDERÍA)

**PLAZO DE ENTREGAS** \_\_\_\_\_

| <b>PARTIDA:</b>  |        |                               |                        |                     |                    |                    |
|------------------|--------|-------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| <b>GRUPO:</b>    |        |                               |                        |                     |                    |                    |
| <b>SUBGRUPO:</b> |        |                               |                        |                     |                    |                    |
| CLAVE            | NOMBRE | PRESENTACIÓN<br>CUADRO BÁSICO | UNIDAD<br>DE<br>MEDIDA | MARCA<br>FABRICANTE | CANTIDAD<br>MÍNIMA | CANTIDAD<br>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 18 (DIECIOCHO)

PUNTO: 6.3

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

SOLICITUD DE INFORMACIÓN COTIZACIÓN N°. \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL PARTICIPANTE \_\_\_\_\_ FECHA DE PRESENTACIÓN \_\_\_\_\_

LUGAR DE ENTREGA \_\_\_\_\_

(UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA O GUARDERÍA para el Régimen Ordinario. UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA y ALBERGUE para el Programa IMSS-Bienestar)

PLAZO DE ENTREGA \_\_\_\_\_

PARTIDA:

GRUPO:

SUBGRUPO:

UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA O GUARDERÍA para el Régimen Ordinario

UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA y ALBERGUE para el Programa IMSS-Bienestar

| 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.

NOTA 2: FAVOR DE MENCIONAR SI EL PRODUCTO LLEVA I.V.A.



## ANEXO NUMERO 19 (DIECINUEVE)

### 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 20 (VEINTE)  
MODELO DE CONTRATO EN MATERIA DE LAASSP

**NOTA: EL CONTRATO QUE SE EMITA SERÁ DE ACUERDO AL MODELO PUBLICADO EN EL COMPRANET AL DÍA DEL FALLO**

CONTRATO **(ABIERTO O CERRADO)** PARA LA ADQUISICIÓN DE **(DESCRIPCIÓN)**, **(NACIONAL / INTERNACIONAL BAJO COBERTURA DE LOS TRATADOS / INTERNACIONAL ABIERTA)**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DE LA **(NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)**, EN LO SUCESIVO **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, REPRESENTADA POR **(NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)**, EN SU CARÁCTER DE **(SEÑALAR CARGO DEL REPRESENTANTE)**, Y POR LA OTRA, **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O RAZON SOCIAL DE LA MORAL)**, **(SI ES CONJUNTA MENCIONAR EL NOMBRE DE CADA UNO DE ELLOS)** EN LO SUCESIVO **"EL PROVEEDOR"**, **(SOLO SI EL PROVEEDOR ES PERSONA MORAL MOSTRAR EL SIGUIENTE TEXTO: REPRESENTADA POR (NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL), EN SU CARÁCTER DE (SEÑALAR EN SU CASO EL CARÁCTER DEL REPRESENTANTE: APODERADO, REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR ÚNICO O PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN), (MENCIONAR CADA UNO DE LOS REPRESENTANTES DE LAS PERSONAS QUE DE MANERA CONJUNTA FORMALIZAN EL CONTRATO) A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

**DECLARACIONES**

I. **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** declara que:

I.1 Es una **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** de la Administración Pública Federal, de conformidad con **\_\_\_(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULE SU EXISTENCIA)**, cuya competencia y atribuciones se señalan en **\_\_\_(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS ATRIBUCIONES Y COMPETENCIAS)**\_\_\_.

I.2 Conforme a lo dispuesto por **\_\_\_(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS FACULTADES O INSTRUMENTO NOTARIAL EN EL QUE SE LE OTORGA LAS FACULTADES)**, el C. **(NOMBRE Y CARGO DEL O LA REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)**, es el servidor público que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

I.3 De conformidad con **\_\_\_(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS FACULTADES)**\_\_\_ suscribe el presente instrumento el C. **(NOMBRE DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)**, **(SEÑALAR CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)**, con R.F.C **(INCORPORAR RFC)**, designado para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE REQUERIR QUE EL INSTRUMENTO JURÍDICO SEA FIRMADO POR MÁS SERVIDORES PÚBLICOS, SE DEBERÁ AGREGAR LA SIGUIENTE DECLARACIÓN TANTAS VECES FIRMANTES SEAN AÑADIDOS.

I.4 De conformidad con **\_\_\_(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS FACULTADES)**\_\_\_ suscribe el presente instrumento el C. **(NOMBRE DEL FIRMANTE X)**, **(SEÑALAR CARGO DEL FIRMANTE X)**, R.F.C **(INCORPORAR RFC DEL FIRMANTE X)**, facultado para **\_\_\_(INCORPORAR FACULTADES Y PARTICIPACIÓN EN EL CONTRATO)**\_\_\_.

I.5 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **(TIPO DE PROCEDIMIENTO)** **(INCORPORAR MEDIO DEL PROCEDIMIENTO)** de carácter **(INCORPORAR EL CARÁCTER DEL PROCEDIMIENTO)**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; **(CITAR LOS NUMERALES)** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"LAASSP"**, y **(CITAR LOS NUMERALES)** de su Reglamento.

I.6 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante **(NÚMERO Y FECHA DE OFICIO)**, emitido por la **\_\_\_\_\_**.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SE TRATE DE UN CONTRATO PLURIANUAL, SE DEBERÁ CONSIGNAR EL OFICIO DE AUTORIZACIÓN DE LA SHCP EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA Y SU REGLAMENTO, COMO SIGUE:



La SHCP (Titular de la entidad en su caso) autorizó la plurianualidad mediante el oficio Número de Oficio

INSTRUCCIÓN: SI LA CONTRATACIÓN ES PREVIA A LA AUTORIZACIÓN DE SU PRESUPUESTO, CONFORME AL ARTÍCULO 25, PÁRRAFO SEGUNDO DE LA LAASSP (ANTICIPADA) MOSTRAR EL SIGUIENTE TEXTO:

En caso de que se trate de una contratación cuya vigencia inicie en el ejercicio fiscal siguiente de aquél en que se formalice, se deberá consignar el oficio de autorización de la SHCP en términos de los artículos 35 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y 146 de su Reglamento.

- I.7** Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **Nº (RFC DEPENDENCIA O ENTIDAD)**.
- I.8** Tiene establecido su domicilio en \_\_\_\_\_ mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SE APLIQUE REDUCCIÓN DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

- I.9** De la revisión al historial de cumplimiento en materia de contrataciones en el Registro Único de Contratistas, se advierte que **"EL PROVEEDOR"** cuenta con un grado de cumplimiento **(INDICAR EL RANGO)**, por lo que **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** determina procedente efectuar la reducción del monto de la garantía por un porcentaje de \_\_\_\_.

INSTRUCCIÓN: CUANDO LA PROPOSICIÓN GANADORA HAYA SIDO PRESENTADA EN FORMA CONJUNTA POR VARIAS PERSONAS, LAS DECLARACIONES SE DEBERÁN FORMULAR POR CADA UNO DE ELLOS, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 44 DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP.

- II. "EL PROVEEDOR" declara que (TRATÁNDOSE DE PERSONA FÍSICA):**

- II. "EL PROVEEDOR", por conducto de su representante declara QUE (TRATÁNDOSE DE PERSONA MORAL):**

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE PROPUESTAS CONJUNTAS, INCORPORAR A CADA UNO DE LOS PROVEEDORES QUE LA INTEGRAN, EN TÉRMINOS DE LO SEÑALADO EN LOS NUMERALES 2 A 3.1

INSTRUCCIÓN: SI ES PERSONA FÍSICA INCORPORAR LAS DECLARACIONES DE LOS NUMERALES 2. Y 2.1

- II.1** Es una persona **física**, de nacionalidad \_\_\_\_\_ lo que acredita con \_\_\_\_\_ **(EN EL CASO DE PERSONAS EXTRANJERAS DESCRIBIR EL DOCUMENTO)** \_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_.

INSTRUCCIÓN: SI ES PERSONA MORAL, ATENDER A LAS DECLARACIONES DE LOS NUMERALES 2 A 2.2

- II.1** Es una persona **moral** legalmente constituida mediante \_\_\_\_\_ **(DESCRIBIR EL INSTRUMENTO PÚBLICO QUE LE DAN ORIGEN Y EN SU CASO LAS MODIFICACIONES QUE SE HUBIERAN REALIZADO)**, denominada **(NOMBRE O RAZÓN SOCIAL)**, cuyo objeto social es \_\_\_\_\_, entre otros, **(OBJETO SOCIAL)**, inscrita en el Registro Público de la Propiedad de \_\_\_\_\_ con el folio \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_.

- II.2** La o el C. **(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL)**, en su carácter de \_\_\_\_\_, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con \_\_\_\_\_ **(INSTRUMENTO NOTARIAL DE CONSTITUCIÓN O PODER OTORGADO AL REPRESENTANTE LEGAL)** \_\_\_\_\_, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

INSTRUCCIÓN: EN EL CASO DE PERSONAS DE NACIONALIDAD EXTRANJERA, DEBERÁN PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE DEBIDAMENTE APOSTILLADA.

- II.3** Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.
- II.4** Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **(RFC PROVEEDOR)**.
- II.5** Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS,



respectivamente.

II.6 Tiene establecido su domicilio en \_\_\_\_\_ mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

### III. De "LAS PARTES":

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

## CLÁUSULAS

### PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" la adquisición de **(DESCRIPCIÓN)**, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria **(TRATÁNDOSE DE LICITACIONES PÚBLICAS O INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS)**, este contrato y sus anexos **(NUMERAR Y DESCRIBIR LOS ANEXOS)**, que forman parte integrante del mismo.

### SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

INSTRUCCIÓN: TRATÁNDOSE DE CONTRATO CERRADO Y ANUAL, MOSTRAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" pagará a "EL PROVEEDOR" como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad de \$ **(MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN IMPUESTOS)** más impuestos que ascienda a \$ **(IMPUESTOS)**, que hace un total de **(MONTO TOTAL CON IMPUESTOS)**.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER CERRADO Y PLURIANUAL, MOSTRAR LA TABLA Y LOS DOS PÁRRAFOS SIGUIENTES:

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" conviene con "EL PROVEEDOR" que el monto total del suministro de los bienes es por la cantidad de \$ **(MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN IMPUESTOS)** más impuestos que ascienda a \$ **(IMPUESTOS)** lo que hace un total de **(MONTO TOTAL DEL CONTRATO CON IMPUESTOS)** importe que se cubrirá en cada uno de los ejercicios fiscales, de acuerdo a lo siguiente:

| Ejercicio Fiscal                        | Monto sin impuestos                  | Monto con impuestos                 |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| (INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)           | (MONTO SIN IMPUESTOS DEL EJERCICIO)  | (MONTO CON IMPUESTOS DEL EJERCICIO) |
| Se agregarán tantos se hayan programado |                                      |                                     |
| <b>TOTAL:</b>                           | <b>\$(MONTO TOTAL SIN IMPUESTOS)</b> | <b>(MONTO TOTAL con impuestos)</b>  |

Las partes convienen expresamente que las obligaciones de este contrato, cuyo cumplimiento se encuentra previsto realizar durante los ejercicios fiscales de CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD quedarán sujetas para fines de su ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente la "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD", conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal correspondiente apruebe la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad para alguna de las partes.

INSTRUCCIÓN: LOS MONTOS Y PRECIOS SE PODRÁN INDICAR EN MONEDA EXTRANJERA, CUANDO ASÍ SE HAYA DETERMINADO EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN, O SOLICITUD DE COTIZACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 45, FRACCIÓN XIII DE LA LAASSP.

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional es (son):

| Partida | Descripción * | Unidad* | Cantidad * | Precio unitario * | Precio total antes de imp. * | Precio total después de imp. * |
|---------|---------------|---------|------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|
|         |               |         |            |                   |                              |                                |

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional **(TIPO MONEDA)** hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición de **(DESCRIPCIÓN)**, por lo que "EL PROVEEDOR" no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.



INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SE HAYA PREVISTO VARIACIÓN DE PRECIOS, Y SE CUENTE CON UNA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE SE CONSIDERARÁ LA SIGUIENTE REDACCIÓN:

El precio unitario será considerado en moneda nacional, y podrá ser modificado conforme a la siguiente: **(ESTABLECER LA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE PUBLICADA EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN O SOLICITUD DE COTIZACIÓN).**

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER ABIERTO Y ANUAL INCORPORAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima **(MONTO MÍNIMO TOTAL DEL CONTRATO)** más impuestos por \$\_\_\_\_\_ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA)**, y un monto máximo de **(MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO)**, más impuestos que asciende a \$\_\_\_\_\_ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA)**.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER PLURIANUAL ABIERTO, MOSTRAR LA TABLA Y LOS TRES PÁRRAFOS SIGUIENTES:

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** conviene con **"EL PROVEEDOR"** que el **monto mínimo** del suministro de los bienes para los ejercicios fiscales de **(CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD)** es por la cantidad de **(MONTO MÍNIMO TOTAL)** más impuestos que asciende a \$\_\_\_\_\_ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA)**.

Asimismo, que el **monto máximo** del suministro de los bienes para los ejercicios fiscales de **(CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD)** es por la cantidad de un monto máximo de **(MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO)** más impuestos que asciende a \$\_\_\_\_\_ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA)**.

Importes mínimos y máximos a pagar en cada ejercicio fiscal de acuerdo a lo siguiente.

| Ejercicio Fiscal                        | Monto mínimo                       | Monto máximo                       |
|-----------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| (INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)           | (MONTO MÍNIMO ANUAL sin impuestos) | (MONTO MÁXIMO ANUAL sin impuestos) |
| Se agregarán tantos se hayan programado |                                    |                                    |
| <b>TOTAL SIN IMPUESTOS:</b>             | (MONTO MÍNIMO TOTAL)               | (MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO)  |

Las partes convienen expresamente que las obligaciones de este contrato, cuyo cumplimiento se encuentra previsto realizar durante los ejercicios fiscales de **(CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD)** quedarán sujetas para fines de su ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente la **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal correspondiente apruebe la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad para alguna de las partes.

INSTRUCCIÓN: LOS MONTOS Y PRECIOS SE PODRÁN INDICAR EN MONEDA EXTRANJERA, CUANDO ASÍ SE HAYA DETERMINADO EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN, O SOLICITUD DE COTIZACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 45, FRACCIÓN XIII DE LA LAASSP.

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL(LOS) PRECIO(S) UNITARIO(S):

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional es (son):

| Partida | Descripción * | Unidad * | Precio unitario * | Cantidad Mínima * | Cantidad Máxima * | Precio Total Mínimo * | Precio Total Máximo * |
|---------|---------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|
|         |               |          |                   |                   |                   |                       |                       |

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional **(TIPO MONEDA)** hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición de **(DESCRIPCIÓN)**, por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: EN CASO QUE SE HAYA PREVISTO VARIACIÓN DE PRECIOS, Y SE CUENTE CON UNA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE SE CONSIDERARÁ LA SIGUIENTE REDACCIÓN Y SE ELIMINARÁ EL PÁRRAFO ANTERIOR:



El precio unitario será considerado en moneda nacional, y podrá ser modificado conforme a la siguiente: **(ESTABLECER LA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE PUBLICADA EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN O SOLICITUD DE COTIZACIÓN).**

### TERCERA. ANTICIPO.

INSTRUCCIÓN: SÓLO EN CASO DE QUE NO SE OTORQUE ANTICIPO, MOSTRAR EL SIGUIENTE TEXTO):

Para el presente contrato **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** no otorgará anticipo a **"EL PROVEEDOR"**

INSTRUCCIÓN: SÓLO EN CASO DE QUE SE OTORQUE ANTICIPO, MOSTRAR LO SIGUIENTE):

Se otorgarán a **"EL PROVEEDOR"**, un anticipo del \_\_\_\_\_ por ciento sobre el monto total del contrato equivalente a \_\_\_\_\_.

### CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido (otra temporalidad o calendario establecido) o porcentaje de avance (pagos progresivos), conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **"ANEXO \_\_\_\_\_"** que forma parte integrante de este contrato.

El pago se deberá realizar en un plazo máximo de 20 (veinte) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: TRATÁNDOSE DE PROVEEDORES EXTRANJEROS, PRESENTAR LA FACTURA QUE SE EMITA CONFORME A LAS REGLAS DEL PAÍS DE ORIGEN.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes facturados.

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la **"LAASSP"**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la **"LAASSP"**.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada **(SEÑALAR LA FORMA Y EL MEDIO POR EL CUAL SE PRESENTARÁ)**

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

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

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

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

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

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE PAGO EN MONEDA EXTRANJERA, INDICAR LA FUENTE OFICIAL QUE SE TOMARÁ PARA LLEVAR A CABO LA CONVERSIÓN Y LA TASA DE CAMBIO O LA FECHA A CONSIDERAR PARA HACERLO:



La fuente oficial para la conversión de la moneda extranjera será el Banco de México y la fecha a considerar será \_\_\_\_\_.

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

#### QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN DICHS PLAZOS, DOMICILIOS, CONDICIONES Y ENTREGABLES O EN SU DEFECTO REDACTARLOS, LOS CUALES FORMAN PARTE DEL PRESENTE CONTRATO)**.

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN DICHS PLAZOS, DOMICILIOS, CONDICIONES Y ENTREGABLES O EN SU DEFECTO REDACTARLOS)**, y en las fechas establecidas en el mismo.

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la entrega de los bienes o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo de \_\_\_\_\_ para la reposición o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

#### SEXTA. VIGENCIA.

**"LAS PARTES"** convienen en que la vigencia del presente contrato será del **(INCORPORAR FECHA DE INICIO)** al **(INCORPORAR FECHA DE TÉRMINO DEL CONTRATO)**.

#### SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

**"LAS PARTES"** están de acuerdo que **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 52 de la **"LAASSP"**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

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

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

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

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

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

#### OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE NO SE REQUIERA GARANTÍA SOBRE LA CALIDAD DEL BIEN, AÑADIR LO SIGUIENTE:

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

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SÍ SE REQUIERA GARANTÍA SOBRE LA CALIDAD DE LOS BIENES, AÑADIR LO SIGUIENTE:



**"EL PROVEEDOR"** se obliga con la **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, a entregar al inicio del suministro de los bienes, una garantía por la calidad de los mismos, por **(INCORPORAR NUMERO DE MESES)** meses, la cual se constituirá (indicar la forma de garantizarla), pudiendo ser mediante la póliza de garantía, en términos de los artículos 77 y 78 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

#### NOVENA. GARANTÍA(S).

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE OTORGAR ANTICIPO, AÑADIR LO SIGUIENTE:

##### A) GARANTIA DE ANTICIPO

**"EL PROVEEDOR"** entregará a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, previamente a la entrega del anticipo una garantía constituida por la totalidad del monto del(os) anticipo(s) recibido(s).

El otorgamiento de anticipo, deberá garantizarse en los términos de los artículos 48, de la **"LAASSP"**; 81, párrafo primero y fracción V, de su Reglamento.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de anticipo podrá realizarse de manera electrónica.

Una vez amortizado el cien por ciento del anticipo, el servidor público facultado por **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de dicha obligación contractual y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE PROCEDA LA CONSTITUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INCORPORAR LO SIGUIENTE:

##### B) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción I (dependencias) o II (entidades), de la **"LAASSP"**; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **(EN CASO DE SER INDIVISIBLE) indivisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; **(EN CASO DE SER INDIVISIBLE) divisible** y en este caso se hará efectiva en proporción al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor de la **(TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN O DE LA ENTIDAD)**, por un importe equivalente al **(INCORPORAR EL PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO)** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

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

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

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

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

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la **"LAASSP"**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

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



Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía de cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

INSTRUCCIÓN: PARA EL CASO DE EXCEPTUAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO POR ENTREGAR LOS BIENES EN UN PLAZO MENOR A 10 DÍAS NATURALES, MOSTRAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

Cuando la entrega de los bienes, se realice en un plazo menor a diez días naturales, **"EL PROVEEDOR"** quedará exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la **"LAASSP"**.

En términos de lo establecido en el artículo 48, segundo párrafo de la **"LAASSP"** se exceptúa a **"EL PROVEEDOR"** de la presentación de la garantía de cumplimiento, ya que la contratación se fundamenta en el artículo 41, fracción \_\_\_ y 42 de la **"LAASSP"**.

INSTRUCCIÓN: EN EL CASO DE QUE, POR LA NATURALEZA DE LOS BIENES, SE REQUIERA LA GARANTÍA PARA RESPONDER POR VICIOS OCULTOS, AÑADIR LO SIGUIENTE:

### C) GARANTÍA PARA RESPONDER POR VICIOS OCULTOS.

**"EL PROVEEDOR"** deberá responder por defectos o vicios ocultos de los bienes entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en este Contrato, convenios modificatorios respectivos y en la legislación aplicable, de conformidad con los artículos 53, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96, párrafo segundo de su Reglamento.

**"EL PROVEEDOR"**, quedará liberado de su obligación, una vez transcurridos **(INCORPORAR NUMERO DE MESES)**, contados a partir de la fecha en que conste por escrito la recepción física de los bienes entregados, siempre y cuando **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** no haya identificado defectos o vicios ocultos en los bienes entregados, así como cualquier otra responsabilidad en los términos de este Contrato y convenios modificatorios respectivos.

INSTRUCCIÓN: CUANDO LA GARANTÍA DE ANTICIPO, CUMPLIMIENTO O VICIOS OCULTOS SE PRESENTE A TRAVÉS DE UNA FIANZA, SE DEBERÁN OBSERVAR LOS MODELOS DE PÓLIZA DE FIANZAS CONSTITUIDAS COMO GARANTÍA EN LAS CONTRATACIONES PÚBLICAS REALIZADAS AL AMPARO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LA LEY DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS, APROBADOS EN LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL, PUBLICADAS EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, EL 15 DE ABRIL DE 2022, QUE SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN COMPRANET.

### DÉCIMA. OBLIGACIONES DE **"EL PROVEEDOR"**.

**"EL PROVEEDOR"**, se obliga a:

- Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
- Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
- INSTRUCCIÓN: EN CASO DE ESTIPULAR OBLIGACIONES ADICIONALES, AGREGAR LOS INCISOS QUE SE REQUIERAN

### DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, se obliga a:

- Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.
- Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

INSTRUCCIÓN: EL SIGUIENTE PÁRRAFO APARECERÁ SIEMPRE QUE HAYA EXISTIDO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.



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

- d) INSTRUCCIÓN: EN CASO DE ESTIPULAR OBLIGACIONES ADICIONALES, AGREGAR LOS INCISOS QUE SE REQUIERAN

#### **DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES.**

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** designa como Administrador(es) del presente contrato a **(INCORPORAR NOMBRE DE LA, EL O LOS ADMINISTRADORES DEL CONTRATO), con RFC (INCORPORAR RFC). (INCORPORAR CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)**, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

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

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

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, a través del administrador del contrato, podrá aceptar los bienes que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición de los bienes, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

INSTRUCCIÓN: CUANDO SE REQUIERA LA APLICACIÓN DE DEDUCCIONES:

#### **DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.**

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por un **(EN CASO DE EXISTIR SÓLO UN PORCENTAJE SEÑALAR PORCENTAJE DE DEDUCTIVA)** % sobre el monto de los bienes, **(EN CASO DE ESTABLECER POR DIVERSOS CONCEPTOS DEDUCTIVAS REMITIR AL ANEXO CORRESPONDIENTE)**, proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a **"EL PROVEEDOR"** que realice el pago de la deductiva a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA's), a favor de la Tesorería de la Federación, o de la Entidad. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

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

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **(DÍAS)** posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

#### **DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.**

En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el Anexo (No.\_\_\_\_), parte integral del presente contrato, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** por conducto del administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al **(INCORPORAR PORCENTAJE DE PENA CONVENCIONAL)** %, **(EN CASO DE EXISTIR SÓLO UN PORCENTAJE O ESTABLECER DIVERSOS PORCENTAJES REMITIR AL ANEXO CORRESPONDIENTE)** por cada **(CALCULAR PERIODICIDAD DE PENA)** de atraso sobre el monto de los bienes no proporcionados, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos.

El Administrador determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **(DÍAS)**\_\_\_\_, posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

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

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



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

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del 20% (veinte por ciento) del monto de los bienes adquiridos fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

INSTRUCCIÓN: PARA EL CASO DE CONTRATACIONES CON CAMPESINOS O GRUPOS URBANOS MARGINADOS, COMO PERSONAS FÍSICAS O MORALES, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 41, FRACCIÓN XI, DE LA LAASSP, EL ÁREA CONTRATANTE DEBERÁ CONSIDERAR QUE EL MONTO MÁXIMO DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO), CONFORME LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 96 DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP

#### DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

#### DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

INSTRUCCIÓN: CUANDO NO SE REQUIERA LA CONTRATACIÓN DE SEGURO INCOPORAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

Para la adquisición de los bienes, materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

INSTRUCCIÓN: CUANDO SE REQUIERA LA CONTRATACIÓN DE SEGURO INCOPORAR LOS SIGUIENTES DOS PÁRRAFOS:

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a contratar una póliza de seguro por su cuenta y a su costa, expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, que ampare los daños y perjuicios y que ocasione a los bienes y personal de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, así como, los que cause a terceros en sus bienes o personas, con motivo de la adquisición de los bienes materia del presente contrato.

La póliza deberá contener las siguientes coberturas:

INSTRUCCIÓN: DESCRIBIR LAS COBERTURAS, ATENDIENDO A LAS NECESIDADES, TIPO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES

#### DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

**"EL PROVEEDOR"** se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN LOS DOMICILIOS, O EN SU DEFECTO REDACTARLOS)** del presente contrato.

#### DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

#### DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

**"EL PROVEEDOR"** no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

#### VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

**"EL PROVEEDOR"** será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que, se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** o a terceros.

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



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

#### VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

**"LAS PARTES"** acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en la Ley General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados y demás legislación aplicable.

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

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

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

#### VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de suministrar los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a la **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

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

#### VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

**"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en alguna de las siguientes causales:

- Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato;
- Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
- Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**;
- Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato;
- Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;
- No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
- Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
- En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
- No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;
- Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;

INSTRUCCIÓN: CUANDO NO SE HAYA REQUERIDO LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, SE UTILIZARÁ EL SIGUIENTE TEXTO "En caso de que la suma de las penas convencionales exceda el 20% del monto total del contrato."

- Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
- Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
- Impedir el desempeño normal de labores de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**;
- Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, cuando sea extranjero, y
- Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.



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

Transcurrido dicho término **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

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

Iniciado un procedimiento de conciliación **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

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

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

De no rescindirse el contrato, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la **"LAASSP"**.

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la **"LAASSP"**.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

#### VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

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

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

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

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

#### VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

**"LAS PARTES"** convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, o la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV del Reglamento de la **"LAASSP"**.

#### VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.



"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

#### VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

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

#### VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

#### VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

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

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

#### POR: "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"

| NOMBRE                                                 | CARGO                                                 | R.F.C.                                                 |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD) | (CARGO DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD) | (R.F.C. DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD) |
| (NOMBRE DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)                | (CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)                | (R.F.C. DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)                |
| (NOMBRE DEL FIRMANTE X)                                | (CARGO DEL FIRMANTE X)                                | (R.F.C. FIRMANTE X)                                    |

#### POR: "EL PROVEEDOR"

| NOMBRE                                      | R.F.C.                                |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| (RAZÓN SOCIAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL) | (R.F.C. DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL) |



## ANEXO NÚMERO 21 (VEINTIUNO)

### FORMATO DE CARTA RELATIVA A REGISTROS.

Mérida, Yuc., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

**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).**

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
Nombre, cargo y firma del licitante



## ANEXO NÚMERO 22 (VEINTIDOS)

### FORMATO CARTA DE COMPROMISO FISCAL.

Mérida, Yuc., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

#### 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), **manifiesto lo siguiente:**

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 la Regla **2.1.28** 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 2023**, 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 de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social"**, del Anexo único del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del año 2022, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022, tanto del participante, como del intermediario laboral **(outsourcing)**, en su caso, cuando se trate de subcontratación de otros servicio especiales que no sean centrales para el servicio prestado, siempre que el contratista esté registrado en el padrón público a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo, 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.

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
Nombre, cargo y firma del licitante



ANEXO NÚMERO 23 (VEINTITRES)  
FORMATO INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL.  
NUMERAL 16.

\_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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.

Atentamente

\_\_\_\_\_

(Nombre, firma y cargo del apoderado o representante legal del licitante)



ANEXO NÚMERO 24 (VEINTICUATRO)

FORMATO DE DECLARACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES  
NUMERAL 7.2

\_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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 25 (VEINTICINCO)**  
**DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA TÉCNICA**

| DOCUMENTO SOLICITADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA | PRESENTADO SI 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                         |                  |  |
| 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 <b>Anexo Número 12 (doce)</b> , el cual forma parte de esta convocatoria.                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6 a)                        |                  |  |
| Escrito en el que el licitante manifiesta <b>bajo protesta de decir verdad</b> , que es de <b>nacionalidad mexicana</b> , 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 <b>Anexo Número 13 (trece)</b> el cual forma parte de esta convocatoria.     | 6 b)                        |                  |  |
| Escrito <b>bajo protesta de decir verdad</b> en el que manifieste no encontrarse en los supuestos de los <b>artículos 50 y 60</b> antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del <b>Anexo Número 14 (catorce)</b> , el cual forma parte de esta convocatoria.                                                                                                                                                                                                                                                | 6 c)                        |                  |  |
| Escrito de <b>declaración de integridad</b> , 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 <b>Anexo Número 14 (catorce)</b> , el cual forma parte de esta convocatoria. | 6 d)                        |                  |  |
| En caso de participar con el carácter de <b>MIPYMES</b> 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 <b>Anexo Número 15 (quince)</b> el cual forma parte de esta convocatoria.                                                                                                                     | 6 e)                        |                  |  |
| Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al <b>Anexo Número 16 (dieciséis)</b> el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 f)<br>Anexo               |                  |  |
| <b>Descripción amplia y detallada</b> de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el <b>Anexo Número 1, 1 BIS y 2 (uno, uno BIS, dos)</b> 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 <b>Anexo Número 17 (diecisiete)</b> el cual forma parte esta convocatoria.          | 6 g)                        |                  |  |



| DOCUMENTO SOLICITADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA | PRESENTADO SI NO |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|--|
| Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el <b>numeral 2.3 (normas)</b> de la presente convocatoria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6 h)                        |                  |  |
| Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el <b>numeral 2.3.1 (licencias, permisos y autorizaciones)</b> 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 <b><u>carácter civil, mercantil, penal o administrativa</u></b> 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. <b>Escrito libre.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6 j)                        |                  |  |
| <b>Presentar copia de la factura</b> , que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo <b>2018</b> , los cuales deberán ser adecuados 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 <b>2018</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6 k)                        |                  |  |
| Se deberá de <b>anexar fotografías</b> legibles de los vehículos, en su caso, la unidad que cuenta con Thermoking.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6 l)                        |                  |  |
| Copia simple del <b><u>Acta Constitutiva</u></b> , 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. <b>Será causa de desechamiento</b> 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. <b>Anexo Número 21 (veintiuno).</b> 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 | 6 n)                        |                  |  |
| 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. <b>Anexo Número 22 (veintidós).</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 o)                        |                  |  |
| Los licitantes deberán indicar en el formato previsto en el <b>Anexo Número 23 (veintitrés)</b> de la presente convocatoria, si en los documentos que proporcionen al Instituto se contiene <b>información de carácter confidencial</b> , 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)                        |                  |  |
| Copia simple por ambos lados de su <b>identificación oficial</b> 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 25 (veinticinco), 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6.1 Fracción II             |                  |  |



| DOCUMENTO SOLICITADO                                                                                                                                         | PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA | PRESENTADO SI NO |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|--|
| documento, no será motivo de descalificación.                                                                                                                |                             |                  |  |
| Copia simple de la escritura pública del <b>acta constitutiva</b> , en caso de ser personas morales, y <b>acta de nacimiento</b> en caso de personas físicas | 6.1 Fracción III            |                  |  |
| <b>Copia simple de poder</b> 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 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                         |                  |  |

**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).**