



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

Mérida, Yucatán, a 18 de Diciembre del año 2024

Oficio Circular No. 338001150900/CAE/DABCS/OABCS/6585

A toda la proveeduría cuyo objeto preponderante sea la venta de **ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES)**:

El Instituto Mexicano del Seguro Social, como entidad del Gobierno Federal, sus actividades de suministro, arrendamientos y servicios, están reguladas entre otras disposiciones por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y su Reglamento.

En este sentido y en observancia a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en su artículo 134 y de conformidad con los artículos 26 fracción III, 26 Bis fracción I, 28 fracción I, 40, **41 fracción V** y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Instituto Mexicano del Seguro Social a través de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán, le solicita cotización para el procedimiento de Adjudicación Directa Nacional **Número AD-122-24**, para la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES)**, mismos que se relacionan en los **Anexos Número 1 (uno), 1 BIS (uno bis) y 2 (dos)** del presente oficio, con el propósito de solventar las necesidades del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán, para el periodo del **01 de Enero al 28 de Febrero 2025**.

Dicha cotización se requiere remitirla a la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán, al número de teléfono 999-940-25-64, 999-940-25-68 y 999-940-25-69, y que sea dirigida a la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, debiendo enviarla [vía mensajería] en original debidamente firmada por persona facultada, a la siguiente dirección: Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en la calle 44, número 999, entre las calles 127 y 127 B, de la Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida Yucatán. Adicionalmente deberá enviarla por correo electrónico a la dirección harry.irizar@imss.gob.mx y/o juan.cisnerosga@imss.gob.mx y/o silvia.arceo@imss.gob.mx y/o isabel.perezt@imss.gob.mx

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 solicitud de cotización.

FECHA, HORA Y DOMICILIO DE LOS EVENTOS

- ✓ La fecha y hora límite para la recepción de cotizaciones será el día **23 de Diciembre del año 2024 a las 12:00 horas**.
- ✓ El **comunicado de resultado** de este evento será el día **30 de Diciembre del año 2024 a las 12:00 horas**.
- ✓ La **fecha de firma del contrato**, en caso de resultar adjudicado será **dentro de los quince días naturales** siguientes a la emisión del comunicado de Resultado. 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.
https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Manual_de_Instrumentos_Juridicos.pdf
- Vigencia del contrato: Del **01 de Enero al 28 de Febrero de 2025**.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

El comunicado de resultado de la adjudicación directa se pondrá para efectos de notificación, a disposición de los participantes en el pizarrón de avisos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, sita en calle 44 con número 999 por 127 y 127 B Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285 de la Ciudad de Mérida, Yucatán, por un término de cinco días hábiles, en el horario comprendido de las 08:00 a las 16:00 horas, siendo de la exclusiva responsabilidad de los participantes acudir a enterarse de su contenido. Dicho aviso sustituye a la notificación personal, de conformidad con el artículo 37 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PARA FORMULAR SU COTIZACIÓN, SE DEBERÁ CONSIDERAR LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- ✚ 1.- Las especificaciones de los bienes cotizados (que se anexan al presente en el Anexo Número 1, [UNO] 1 BIS [BIS] y 2 [dos]).
- A. Descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, se contempla en el requerimiento conforme al **Anexo Número 1-BIS (uno BIS)** del presente oficio, nombre y Registro Federal de Contribuyentes del participante, nombre y Registro Federal de Contribuyentes del fabricante en su caso. Escrito Libre.
- B. 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.
- C. Acompañar a su cotización escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual los participantes acreditarán su **personalidad jurídica**, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 9 (nueve)**.
- D. 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.
- E. Los participantes con carácter de **MIPYMES**, deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente, que determine su estratificación como micro, pequeña o mediana empresa; o bien un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad que cuentan con ese carácter, conforme al **Anexo Número 10 (diez)**, de la presente solicitud.
- F. El participante deberá entregar escrito bajo protesta de decir verdad de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la Ley. **Anexo Número 13 (trece)**.
- G. 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, conforme al **Anexo Número 12 (doce)** de la presente Solicitud de Cotización. 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 de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social del propio participante y además la del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato o pedido.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

- H. Autorización para consultar su opinión de cumplimiento [32-D].- Escrito mediante el cual el licitante autorice a los servidores públicos del Instituto puedan consultar sus opiniones de cumplimiento en materia de seguridad social. **Anexo Número 14 [catorce].**
- I. 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.

- J. Escrito de declaración de **integridad**, a través del cual el participante o su representante legal manifieste 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, conforme al **Anexo Número 15 [quince]**, de la presente Solicitud de Cotización.

K. 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 **2019** en las capacidades y cantidades indicadas en el siguiente cuadro:

GRUPO	MODELO	NÚMERO DE VEHÍCULOS	TIPO
Grupo 1	2019 o >	- Dos vehículos para el Régimen Ordinario pudiendo ser utilizados para uno o varios subgrupos.	Deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. 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	2019 o >	- Dos vehículos para el Régimen Ordinario.	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,



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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 2019, los cuales deberán ser adecuados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, propiedad del licitante o presentar copia de contrato de arrendamiento de transporte, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2019. Esta relación formará parte integrante del contrato.
- L. Se deberá de anexar fotografías legibles de todos los vehículos.
- M. 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 16 (dieciséis)** el cual forma parte de esta convocatoria.

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

- ✦ 2.- Indicar en su propuesta técnica el Origen Nacional de los Bienes.
- ✦ 3.- Los métodos de prueba empleados para la determinación de sus especificaciones, en caso de que estos sean diferentes a los señalados en la especificación del Instituto Mexicano del Seguro Social.

3.1 Normas.

Registros Sanitarios o Permisos Especiales.

CALIDAD.

- A) Los licitantes deberán acompañar dentro de su propuesta técnica los documentos siguientes en copia simple:
 - I. 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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 1 BIS (uno BIS)**.

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.

B) 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 Adjudicado** 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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 [dicha relación debe ser parte de un anexo en el contrato para que el administrador y las Áreas usuarias conozcan al personal que autoriza el proveedor] para la entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, que contenga nombre completo, conjuntamente con la copia de una identificación oficial con fotografía (credencial del INE, licencia de conducir o pasaporte), la cantidad mínima de personal propuesto, deberá ser acorde al número de vehículos que deberá acreditar para el suministro de alimentos (conforme a la tabla del REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES). Así mismo, deberá acompañar los resultados de los estudios clínicos practicados a este personal asignado, mismos que incluirán:

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

Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio[s] acreditado[s] por la EMA, 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:



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

“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”.

Las sustituciones de personal que se realicen durante la vigencia del contrato, deberán ser comunicados al Administrador del Contrato, entregando la relación actualizada del personal para la unidad correspondiente, con la documentación de los mismos (la copia de una identificación oficial con fotografía: credencial del INE, licencia de conducir o pasaporte y los resultados de los estudios clínicos practicados a este nuevo personal asignado, mismos que incluirán: - Exudado faríngeo; - Reacciones febriles; - Coproparasitoscópico en serie de 3 y - Lecho ungual), previo a entrar en funciones para la entrega de los bienes en la unidad respectiva.

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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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.

3.2 Licencias, Autorizaciones y Permisos.

Presentar la documentación señalada a continuación:

Grupo / Subgrupo	Documento a presentar
1A. Carnes Rojas y Embutidos 1B. Carnes blancas, Pescado y Huevo	- 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. - 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. - Para el caso de Huevo, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos.
1C. Derivados lácteos	- Para el caso de derivados lácteos, la carta que respalde la propuesta deberá ser del distribuidor de los productos. - Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2024 [Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios].
Alimentos Perecederos 1D. Frutas y verduras	Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2024 [Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios].
1E. Pan fresco y Productos de Maíz	Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria 2024 [Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios].
Alimentos no Perecederos 2A. Abarrotes	

✚ 4.- Proposición Económica.

La propuesta económica deberá contener la cotización de los bienes con entrega y distribución ofertados, indicando la partida, clave, grupo, subgrupo y unidad médica hospitalaria y guardería individualmente, cantidad mínima, cantidad máxima, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo de los bienes ofertados, desglosando el IVA, conforme al **Anexo Número 11 [once]**.

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].



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

TIPO DE ABASTECIMIENTO.

Una sola fuente de abasto.

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.

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, 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 11 [once], lo anterior para facilitar el manejo de la información. La falta de presentación de esta petición no será causal de desechamiento.

Señalar la fecha de vigencia de su Propuesta.

⊕ 5.- Condiciones de entrega:

Contenidas en el Anexo Número 2 [dos], Términos y Condiciones, Inciso b).

⊕ 6.- Garantías

Se encuentran contenidas en el Anexo Número 2 [dos], Términos y Condiciones, Inciso j).

⊕ 7.- 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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA** **DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.**

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.SA2.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.SA2.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 obligados 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:

- Folio de la opinión.
- Datos generales de la persona titular de la opinión.
- Resultado [positiva, negativa o sin opinión].
- Fecha de emisión.
- Vigencia de la opinión.
- 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA** **DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.**

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) 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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), 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) la opinión correspondiente, conforme al siguiente procedimiento:

I. Ingresar a la página electrónica del IMSS (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), 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), 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), 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 particular 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), 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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], lo que se dará a conocer oportunamente a través de la página electrónica institucional: 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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.

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.

NOTA: Para los participantes 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 RFC y en su caso del cambio de domicilio [R1 ó R2 ante la SAT 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

Para cualquier duda o información relacionada con esta solicitud favor de dirigirse a los teléfonos [999] 940-25-68, 940-25-69 y 940-25-64 o a los correos electrónicos: harry.irizar@imss.gob.mx y/o juan.cisnerosga@imss.gob.mx y/o silvia.arceo@imss.gob.mx y/o isabel.perez@imss.gob.mx

Favor de enviar acuse de recibo de esta solicitud a los referidos correos electrónicos.

En espera de su amable participación, me despido aprovechando la ocasión para enviarle un cordial saludo.

A T E N T A M E N T E

LIC. HARRY IRIZAR LEYVA
TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE
ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

JFCG/SVAF/MIPT



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025.

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 y guardería se contempla en el requerimiento 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.

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

El Instituto requiere adquirir los bienes [víveres] que en forma general se agrupan a continuación.

Los grupos se constituyen de la siguiente forma:

Grupo	Subgrupo
1. Alimentos Perecederos:	A. Carnes rojas y embutidos B. Carnes blancas, pescado y huevo C. Derivados Lácteos D. Frutas y verduras E. Pan Fresco y Productos de Maíz
2. Alimentos no Perecederos:	A. Abarrotes



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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.

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				1		2		3		4		5	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE 150 g	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	16	40	5	12	4	10	5	12	0	0
480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	12	30	5	12	3	8	5	12	28	70
480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	16	40	4	10	4	10	4	10	0	0
480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	120	300	12	30	20	50	20	50	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
			1		2		3		4		5		
			HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		
Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX			
480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	32	80	6	15	8	20	8	20	0	0
480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	12	30	0	0	0	0	0	0	0	0
480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	80	200	10	25	8	20	16	40	13	33
480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	8	20	2	5	1	2	2	5	2	6
480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	16	40	2	5	1	2	2	5	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				1		2		3		4		5	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	56	140	5	12	8	20	20	50	6	16
480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	Peso por ración ± 5 g Fresco a granel por kilogramo, en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	56	140	4	10	4	10	5	12	8	20
480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	Peso por kilogramo Fresco a granel molida; en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	120	300	4	10	6	15	8	20	18	44
480 103 0200 00	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C , lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	12	30	0	0	0	0	0	0	0	0
480 103 0200 01	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C , lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	20	50	2	6	1	3	2	6	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				1		2		3		4		5	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0
480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	5	12	5	12	4	10	6	14	0	0
480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	En rebanadas de 25 g, c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0
480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	20	50	4	10	6	16	4	11	0	0
480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	14	35	2	4	2	4	2	4	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA
EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				1	2	3	4	5					
				HGR. No. 12	HGSZ 3 MOTUL	HGSZ 5 TIZIMÍN	HGSZ 46 UMÁN	GUARDERÍA					
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	En paquete, empacado en rebanadas al alto vacío y 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: Especie animal de procedencia, % de contenido de grasa, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. La leyenda "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad. Mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				6		7		8		9		10	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 105 0100 00	PECHUGA DE PAVO CONGELADA (1000 g)	Congelado a granel por kilogramo 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 - 18 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	1	3	1	2	1	2	1	2	0	0
480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unice l o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 - 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	140	350	32	80	16	40	16	40	32	80
480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unice l o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 - 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	80	200	10	25	1	2	12	30	0	0
480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unice l o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 - 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	100	250	1	2	1	2	6	15	12	30
480 107 0401 00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA)	Por pieza de 200 g ± 10 g. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 2 - 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la	kilo	400	1,000	72	180	60	150	72	180	4	10



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				6		7		8		9		10	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	(PIEZA 200 G)	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.											
480 109 0100 00	HUEVO ENTERO FRESCO a granel en kg. Pza de 55g.	A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 50 – 55 g, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente materiales biodegradables, con separaciones individuales que los protegen, acomodadas dentro de una tara, que cada paquete no mayor a 5 kg. muestre etiqueta con: Nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en lugar fresco y libre de polvo, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	160	400	24	60	2	4	24	60	44	110
480 106 0202 00	CAZON CONGELADO EN TROZO (RAC. 300 G)	Tozo congelado; peso por ración de 300 g descongelado quedan 166 g. A granel con raciones individuales, separadas entre sí por papel glassine en charolas de uniel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, a una temperatura de -18°C en su centro térmico. Usar preferentemente materiales biodegradables, cada paquete con un peso no mayor a 5 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	16	40	1	2	1	2	1	2	0	0
480 106 0701 00	MERO FILETE (120 G)	Filete fresco; peso por ración de 120 g ± 30 g. filetes separados entre sí por papel glassine a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. A granel entero, trozo o filete con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de uniel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, enhielados 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	40	100	4	10	4	10	4	10	0	0
480 104 0200 00	CALAMAR (1000g)	Fresco a granel por kilogramo 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. Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	8	20	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				11		12		13		14		15	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	Envase de plástico o polietileno con sello hermético, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.	kilo	24	60	3	8	3	8	3	8	12	29
480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	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	8	20	3	8	3	6	3	8	0	0
480 202 0301 01	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	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	24	60	1	3	1	3	8	20	6	14
480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	Rebanada individual de 20 g + 2 g, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable en paquetes de diferentes gramajes. 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.	kilo	2	6	1	3	1	3	1	3	0	0
480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	Rebanada individual de 20 g + 2 g, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable en paquetes de diferentes gramajes. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características físico · 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.	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				11		12		13		14		15	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado).	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.	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	0	0
480 202 0208 01	QUESO MANCHEGO (500 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.	kilo	10	25	2	4	2	4	2	4	4	10
480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (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. 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.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	Paquete envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad legible. 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	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	7	17



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				11		12		13		14		15	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		mas de 2 horas. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas.											
480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	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.	kilo	84	210	20	50	12	30	20	50	0	0
480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	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.	kilo	80	200	1	2	1	2	1	2	13	33
480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	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.	kilo	2	5	0	0	0	0	1	2	3	7
480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	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	kilo	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				11	12	13	14	15					
				HGR. No. 12	HGSZ 3 MOTUL	HGSZ 5 TIZIMÍN	HGSZ 46 UMÁN	GUARDERÍA					
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		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 02	QESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) 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.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
Unidad	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	6	14	1	2	1	2	1	2	8	20
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	8	20	2	4	2	4	1	2	0	0
480 301 0600 00	DURAZNO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.. Deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; forma, sabor y olor característicos de la variedad; consistencia firme. Exentos de humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición. No deben tener defectos como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otros que afecten o no la pulpa.	kilo	12	30	1	2	1	2	1	2	0	0
480 301 1000 00	GUAYABA A granel por peso en kg	A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de grietas o de magulladuras acentuadas abundantes raspaduras o costras extensas, de heridas no cicatrizadas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos. Se debe verificar que el estado de conservación sea satisfactorio y el grado de madurez necesario para su consumo	kilo	48	120	16	40	8	20	16	40	3	7
480 301 1100 00	JICAMA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Cada raíz debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, arrugas, magulladuras o costras extensas, de heridas o de plagas	kilo	80	200	16	40	8	20	16	40	3	7
480 301 1201 00	LIMA AGRIA	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 301 1300 00	LIMÓN AGRIO A granel por peso en kilogramo.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable	kilo	48	120	12	30	12	30	12	30	6	16
480 301 1302 00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA).	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable	kilo	20	50	4	10	3	8	4	10	1	2
480 301 1601 00	MANDARINA A granel por	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	kilo	48	120	20	50	20	50	20	50	53	132



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	peso en kilogramo	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 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	48	120	24	60	20	50	24	60	112	280
480 301 1701 00	MANGO ATAULFO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.	kilo	24	60	5	13	5	13	5	13	0	0
480 301 1803 00	MANZANA STARKING® A granel por peso en kg. .	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad	kilo	120	300	33	83	25	61	45	111	13	33
480 301 1802 00	MANZANA RED DELICIOUS A granel por peso en kg. .	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad	kilo	2	5	1	2	1	2	1	2	0	0
480 301 1901 00	MELÓN CHINO A granel por peso en Kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	320	800	200	500	150	375	180	450	153	383
480 301 1902 00	MELON VALENCIANO A granel por peso en Kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	6	14	0	1	0	1	3	9	0	0
480 301 2001 00	NARANJA AGRÍA 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	28	70	8	20	8	19	8	20	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 301 2002 00	NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin mohos. 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	320	800	140	350	6	15	112	280	54	135
480 301 2102 00	PAPAYA ROJA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Con forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	480	1200	176	440	132	330	158	395	80	199
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	120	300	25	63	20	49	36	91	3	7
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	20	50	28	70	3	7	9	23	0	0
480 301 2400 00	PIÑA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	80	200	150	375	140	350	140	350	106	264
480 301 2502 00	PLÁTANO MACHO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	28	70	6	16	5	13	5	11	0	0
480 301 2505 00	PLÁTANO TABASCO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	160	400	40	100	35	88	42	105	154	385



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 301 2600 00	SANDIA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	400	1000	145	363	140	350	140	350	264	660
480 806 0300 00	TAMARINDO a granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el fruto esté íntegro en un80%, (con la membrana externa completa, no requiebajada.	kilo	1	2	0	1	0	1	0	1	0	0
480 301 2801 00	TORONJA ROJA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	80	200	62	155	50	125	56	140	0	0
480 301 2900 00	TUNA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	40	100	11	28	15	36	11	28	0	0
480 301 3003 00	UVA SIN SEMILLA En racimos a granel en kg.	En racimos a granel, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno perforadas o cajas de madera o de cartón. Puede ser con semilla o sin semilla. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas 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	48	120	8	20	4	10	8	20	3	7
480 302 0100 00	ACELGA A granel o manojos por peso en kg	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o en cajas de madera o plástico de tamaño adecuado. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores. Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos Mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% de la superficie total o hay evidencias de marchitez, plagas o enfermedades. Defectos Críticos: Los anteriores si cubren más del 25% de la superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto.	kilo	28	70	7	18	5	12	7	18	8	20
480 302 0202 00	AGUACATE HASS	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	kilo	28	70	6	15	4	10	6	15	10	26



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	A granel en kg.	cantidades mayores de 5 Kg.). Los frutos deben estar sanos, limpios, enteros, libres de descomposición, plagas o magulladuras, frescos, bien desarrollados, de consistencia firme y textura característica de la variedad; de forma, sabor, color y olor característicos sin humedad exterior anormal. Como defectos menores a las raspaduras, rozaduras y manchas, como defectos mayores a las magulladuras y a enfermedades, como defectos críticos a las plagas y heridas no cicatrizadas. Vigilar el grado de madurez del producto que es: Para la variedad Hass, cuando la cáscara de la fruta adquiere un color verde mate. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.											
480 802 0100 00	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	20	50	4	10	4	10	4	10	2	4
480 302 2002 00	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	1	2	2	5	1	2	1	2	0	0
480 302 0300 00	APIO A granel o manojos en kg.	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.	kilo	16	40	5	13	5	12	5	13	3	7
480 302 0400 00	BETABEL A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco, limpio y de consistencia firme y libre de humedad exterior 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	4	11	1	3	1	3	1	3	2	4
480 302 0500 00	BRÓCOLI A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, 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	80	200	8	20	8	20	8	20	13	33
480 302 0601 00	CALABACITA CRIOLLA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	16	40	7	16	6	15	5	12	0	0
480 302 0602 00	CALABACITA ITALIANA	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	kilo	160	400	20	50	12	30	20	50	33	82



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	A granel en kg.	exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.											
480 302 0901 00	CEBOLLA BLANCA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	160	400	24	60	16	40	24	60	28	69
480 302 0903 00	CEBOLLA MORADA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	4	10	1	2	1	3	1	3	0	0
480 302 1000 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 oscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.	kilo	24	60	8	20	4	10	8	20	5	13
480 302 1102 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	320	800	40	100	20	50	40	100	58	145
480 302 1201 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	8	20	2	4	2	4	2	4	2	4
480 302 1403 00	CHILE DULCE A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	1	2	0	1	1	4	0	1	0	0
480 302 1406 00	CHILE	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico	kilo	3	6	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	HABANERO A granel en kg.	biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.											
480 302 1407 00	CHILE JALAPEÑO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	1	2	0	1	0	1	0	1	0	0
480 302 1408 00	CHILE LARGO O GÜERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	2	4	0	1	0	1	0	1	0	0
480 302 1409 00	CHILE POBLANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	6	15	2	4	1	2	2	4	0	0
480 302 1410 00	CHILE SERRANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	8	20	1	2	1	2	1	2	0	0
480 805 0100 00	CILANTRO A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierba que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción	kilo	4	10	1	3	1	2	1	3	2	4
480 302 1701 00	COL BLANCA A granel por peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	16	41	2	4	1	2	2	4	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 302 1702 00	COL MORADA A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 302 1801 00	COLIFLOR FRESCA A granel peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.	kilo	1	2	0	0	0	0	0	0	4	11
480 302 1900 00	EJOTE A granel peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o daños producidos por plagas, sin raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol grietas, Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura	kilo	40	100	8	20	4	10	8	20	8	20
480 302 2001 00	ELOTE FRESCO ENTERO A granel, peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado, bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas	kilo	40	100	8	20	4	10	8	20	53	133
480 805 0200 00	EPAZOTE A granel en gramos.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.	kilo	4	10	2	4	2	4	2	4	2	4
480 302 2101 00	ESPINACA FRESCA A granel o en manojos, por peso en kilogramos	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg.). hojas bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, enteras, tener forma, característica, estar libres de descomposición o pudrición y de otros defectos, ausentes de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, manchas amarillas, perforación, materia extraña, tallos rotos. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	40	100	8	20	6	15	8	20	5	13
480 303 0102 00	GERMINADO DE SOYA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. No debe presentar yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones, quemaduras de sol, evidencia de plagas, enfermedades, marchitez, daños producidos por plagas.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	3	0	0
480 805 0300 00	HIERBAS DE	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de	kilo	1	2	0	1	0	1	0	1	2	4



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	OLOR (lau.mej.tom.) A granel o manojo en bolsa perforada.	contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del laurel.											
480 805 0500 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	5	12	1	2	1	2	1	2	0	0
480 302 2401 00	JITOMATE DE BOLA A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	80	200	16	40	12	30	16	40	143	358
480 302 2402 00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	320	800	80	200	60	150	80	200	0	0
480 805 0301 00	LAUREL A granel o manojo por peso en gramos	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico.	kilo	1	2	0	1	0	1	0	1	2	4
480 302 2501 00	LECHUGA OREJONA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	18	45	4	10	1	2	4	10	0	0
480 302 2502 00	LECHUGA ROMANA	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,	kilo	160	400	32	80	20	50	32	80	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	A granel, por peso en kilogramos.	sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto											
480 302 2800 00	NOPAL A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco, limpio y de consistencia firme y	kilo	16	40	7	17	4	10	6	14	5	13
480 302 2902 00	PAPA BLANCA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	88	220	40	100	24	60	40	100	99	248
480 302 2903 00	PAPA CAMBRAY A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0
480 805 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	6	14	1	4	1	3	2	5	2	4
480 302 3000 00	PEPINO A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	80	200	16	40	8	20	16	40	3	7
480 302 3100 00	PIMIENTO MORRÓN FRESCO A granel en	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	kilo	40	100	8	20	4	10	8	20	8	20



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
	kilogramos.	el manejo correcto y la conservación del producto.											
480 302 3200 00	PORO A granel, por peso en kilogramos	Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	16	40	2	4	1	2	2	4	2	4
480 302 3401 00	RABANO CHICO A granel en kgs.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	8	20	1	3	1	4	1	3	0	0
480 806 0501 00	TE DE MANZANILLA NATURAL A granel, por peso en gramos	granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del producto a granel el buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	0	0
480 806 0700 00	TE DE YERBABUENA NATURAL A granel, por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. producto a granel en buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad nius especificaciones sensoriales.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 302 3600 00	TOMATE VERDE A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto	kilo	120	300	24	60	20	50	24	60	10	26
480 805 0303	TOMILLO A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Envasada en frasco de vidrio o plástico, con capacidad de 50 g a 100 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del tomillo. Producto envasado: Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.	kilo	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				16		17		18		19		20	
			Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 302 3900 00	ZANAHORIA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.. Producto bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, grietas presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	480	1200	80	200	64	160	80	200	50	124



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				21		22		23		24		25	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	Por pieza 30g + 3g , en caja de cartón o plástico reutilizable, cubiertas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Con etiqueta que identifique el gramaje de las piezas y número de piezas.	kilo	72	180	8	20	8	20	8	20	0	0
480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glassine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	160	400	8	20	8	20	8	20	17	43
480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	Por pieza de 30 g + 3 g , en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	kilo	16	40	1	3	1	3	1	3	0	0
480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	Por pieza de 30 + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	kilo	160	400	20	50	8	20	20	50	0	0
480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	Por kilogramo, porciones de 30g + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.	kilo	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2400	PASTEL a granel en g.	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo	1	2	0	0	0	0	0	0	4	9
480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	En bolsas de polietileno biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	kilo	24	60	2	6	2	6	2	6	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

GRUPO: 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
Unidad		MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX		
480 106 0102 00	ATUN EN AGUA Latas de 295 g peso neto	Peso por ración de 60 ± 5 g. Latas gramaje con peso neto y masa drenada en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barniz, transportar en taras de plástico, que cada lata muestre etiqueta con: lista de ingredientes (que no contenga soya), masa o peso drenado, nombre de la empresa, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en lugar fresco, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	32	80	4	10	2	6	4	10	32	80
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.	kilo	2	4	1	1	1	1	1	1	0	0
480 401 0400 00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Individual, por pieza de 30 g. envuelto en papel celofán o bolsa de plástico.Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amaranto debe estar envuelto para evitar su contaminación. Se debe comprobar el peso neto a la entrega del producto.	kilo	3	8	1	2	1	2	1	2	0	0
480 402 0100 00	ARROZ INTEGRAL 1000 g.	En bolsa de polietileno de 1000 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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	0	0	0	8	20
480 402 0200 00	ARROZ PULIDO 1000 g.	En bolsas de polietileno o en cajas de cartón. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente.Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada. Se debe recibir arroz de calidad super extra o extra. El arroz pulido para todos los grados, 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. En el empaque se debe especificar que es "arroz pulido". Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de hongos visibles.	kilo	160	400	24	60	20	50	24	60	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 402 0300 00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 g)	Lata metálica de 270 g. Etiquetado con apego a la normatividad vigente. Criterios de calidad: Se indican de acuerdo a la NOM-131-SSA1-2012 Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba (Continúa en la Quinta Sección) cuando el alimento sea destinado a lactantes y niños de corta edad. De ser indicado en adultos deben aplicar los criterios de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Las modificaciones en la composición y especificaciones nutrimentales se encuentran referidas en la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y modificación de la NOM-086-SSA1-1994. Los criterios de calidad en etiquetado deben apearse a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Y la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas. Su producción debe encontrarse en apego a la NOM-251-SSA1-2009. Para su manejo higiénico la lata se debe lavar con agua y jabón, secar antes de abrir, de no ser utilizado todo el contenido, el sobrante debe manejarse de acuerdo a lo indicado en la etiqueta del producto.	kilo	3	7	1	2	1	2	1	2	0	0
480 403 0100 01	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 400 g.	El cereal de avena puede variar en hojuelas, rejillas o cuadros de acuerdo a la marca del producto, envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. 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. Una vez abierto el producto debe mantenerse en lugar fresco y seco.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 403 0200 00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) Bolsa de 1000 g	En bolsa de polietileno o bote de cartón. (1000 g), + 100g de acuerdo con la clave. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: 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	kilo	4	11	1	2	1	1	1	2	3	8



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
Unidad				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		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 (270g)	Lata de aluminio. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. e indican de acuerdo a la NOM-131-SSA1-2012 Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba (Continúa en la Quinta Sección) cuando el alimento sea destinado a lactantes y niños de corta edad. De ser indicado en adultos deben aplicar los criterios de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Las modificaciones en la composición y especificaciones nutrimentales se encuentran referidas en la NOM-086- SA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y modificación de la NOM-086-SSA1-1994. Los criterios de calidad en etiquetado deben apegarse a la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Y la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas.	kilo	3	7	1	2	1	2	1	2	0	0
480 404 0100 00	CEBADA PERLA bolsa de 500 g	En bolsa de polietileno, poliestireno o celofán de 500 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.	kilo	6	16	1	1	1	2	2	4	0	0
480 405 0600 00	TORTILLA DE MAIZ (1000 g)	A granel por peso en kilogramos o empacada en bolsa de polietileno de acuerdo a solicitud de la unidad. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 6 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.	kilo	480	1,200	56	140	48	120	64	160	31	77



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 406 1100 00	HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 1000 g.	Las harinas se clasifican por la cantidad de celulosa, cenizas, proteínas (gluten), grasas, color y tersura dependientes del grado de extracción: Las harinas de alta extracción, que varían entre el 80 y 85% con relación al peso del trigo son de color oscuro (por los pigmentos de las envolturas); harinas de extracción media, que varían del 75 al 80% (de uso común) se destinan para elaborar el pan ordinario y los productos de pastelería; harinas de baja extracción cuyo rendimiento varía entre el 70 y 75%, debiéndose verificar que correspondan a lo solicitado. 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 en un lugar fresco, seco y bien cerrado. 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", contenido nutrimental. Cuando se adicione bromato de potasio o de azodicarbonamida se señalará el % del aditivo empleado.	kilo	24	60	6	15	6	15	6	15	2	4
480 406 0200 00	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA (37 g)	En caja de cartón con 6 barras de 37g envueltas en papel metálico grado alimenticio. Debe cumplir con la Ley General de Salud. Se debe comprobar la integridad de los envases, verificar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente o caducidad. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0
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.	kilo	3	6	1	3	3	7	1	3	0	0
480 601 0200 00	AZUCAR REFINADO Bolsas de polietileno reforzado de 1000 g.	De acuerdo a la NOM, se establece que debe ser un producto sólido, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. No debe contener fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto conforme a la clasificación, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de fabricación y zafra correspondiente.	kilo	160	400	11	28	14	35	23	56	0	0
480 604 0100 01	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 600 g.	En tabillas o barras(600 g) + 50 g envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos empacadas en envases de cartón. Etiquetado conforme a los criterios de calidad vigentes. nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad. Las tabillas deben estar protegidas, cubiertas completamente con papel encerado o de aluminio, con olor y sabor agradable característico. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 606 0100 00	CAJETA Frasco de vidrio o PET de 660 ml	En frasco de vidrio o PET, etiquetada conforme a los criterios de calidad. Debe cumplir con las características de color, olor, sabor, así como las físicas y químicas, 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. Debe estar exenta de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelo y excretas de roedores o partículas metálicas o materiales extraños.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	3	0	0
480 607 0600 00	PALANQUETA DE CACAHUATE (30 g)	Por pieza, envueltos en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno. El producto no debe tener apariencia reseca, sin humedad excesiva, de consistencia firme. Libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. El producto recién elaborado, se envasa en cajas de cartón o de madera forradas interiormente con papel encerado. También se usará papel encerado para separar las capas de dulces, el recipiente no debe cerrarse herméticamente, ya que en estas condiciones puede enmohecerse o reblandecerse. Para la entrega, debe envasarse en forma individual, sin roturas ni enmendaduras. Cuando el producto se fabrica a escala industrial, la etiqueta debe contener fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	2	0	0
480 607 0700 00	PALANQUETA DE PEPITA (30 g)	Por pieza, envueltas en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno. El producto no debe tener apariencia reseca, sin humedad excesiva, de consistencia firme. Libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. El producto recién elaborado, se envasa en cajas de cartón o de madera forradas interiormente con papel encerado. También se usará papel encerado para separar las capas de dulces, el recipiente no debe cerrarse herméticamente, ya que en estas condiciones puede enmohecerse o reblandecerse. Para la entrega, debe envasarse en forma individual con papel celofán o bolsa de polietileno cerrada, sin roturas ni enmendaduras. Cuando el producto se fabrica a escala industrial, la etiqueta debe contener fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	2	0	0
480 608 0300 00	MANGO EN ALMIBAR Lata de 800	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo de plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	4	10	4	10	2	5	5	12	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 608 0500 00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR Lata de 800 g	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	8	20	1	2	1	2	1	2	0	0
480 608 0501 01	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 g)	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.	kilo	1	2	1	2	2	5	1	2	0	0
480 609 0100 00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G.)	Bolsa de polipropilén. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.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. Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo oca FCF 50 mg/kg, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100)mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000.	kilo	32	80	5	12	3	8	5	12	0	0
480 609 0100 02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G.)	Bolsa de polipropilén. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.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. Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta.	kilo	32	80	0	0	0	0	0	0	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocaso FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100)mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000.											
480 609 0101 00	POLVO GELATINA AGUA BAJA EN CALORIAS Caja de cartón de 25 g .	Paquete o sobre para preparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a 130 ml de agua. Especificaciones de calidad etiquetado en apego a la normatividad vigente.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". Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocaso FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100) mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000, Contenido máximo de edulcorantes no nutritivos: acesulfamo de potasio 350 mg/kg, Aspartamo 1.000 mg/kg, sal de aspartamo y acesulfamo 350 mg/kg. Sucralosa 400 mg/kg ó no más de 0,025%.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 609 0200 00	POLVO GELATINA LECHE Bolsa de 140 g	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.Su empaque debe ser en bolsa bien cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado con el nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de elaboración y de caducidad e información nutrimental.	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	0	0
480 610 0100 00	ATE DE FRUTAS(R) En lata de 700 g	Lata con recubrimiento interior o en empaque de celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.Las frutas destinadas para su fabricación deberán estar sanas, maduras, bien lavadas y sin señales de ataques de insectos. 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. Tiene una vida de anaquel promedio de 5 años bajo condiciones normales de almacenamiento cuando es en lata y de 3 meses cuando es en papel.	kilo	12	30	2	4	2	4	2	4	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 610 0300 00	MERMELADA DE FRESA En frasco de vidrio de 470 g.	En frasco de vidrio. (470g) + 80g . Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las características químicas y físicas de color, olor y sabor. Su consistencia debe ser semisólida, en función de su gelificación (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. 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. Debe estar exenta de materias extrañas. El envase deberá cumplir con los requisitos de 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.	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0
480 611 0100 01	MIEL DE ABEJA (500 ml)	En frasco de vidrio, PVC O PET con dosificador. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los envases, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Cada envase debe llevar una etiqueta con los siguientes datos: Denominación del producto, nombre de la empresa que la envasa, contenido neto, razón social y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales.	litro	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0
480 611 0201 00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE En frasco de vidrio o PVC de 500 ml	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. 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. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los envases, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Cada envase debe llevar una etiqueta con los siguientes datos: Denominación del producto, nombre del fabricante, contenido neto, razón social del fabricante y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales.	litro	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0
480 702 0105 00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (1000ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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 obscuro para evitar su enranciamiento.	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 702 0105 03	ACEITE DE OLIVA (500 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (500ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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 obscuro para evitar su enranciamiento.	litro	8	20	2	6	2	4	2	6	0	0
480 702 0102 00	ACEITE DE CARTAMO Envase de 1L de vidrio o plástico	Envase de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas, Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.	Litro	80	200	24	60	16	40	12	30	0	0
480 702 0106 01	ACEITE PURO DE CANOLA Envase de 900 ml	Envase de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Existe un solo grado de calidad y debe cumplir con las especificaciones fisicoquímicas, muestreo y métodos de prueba como marca la NMXF- 475-SCFI-2005 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones.	Litro	80	200	1	2	1	2	8	20	16	40
480 702 0300 02	MARGARINA SIN SAL (1000 g)	Papel parafinado o envase de plástico u otro material impermeable etiquetada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · 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.	kilo	40	100	6	15	5	13	8	20	0	0
480 704 0100 03	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA (350 g)	En envase de vidrio o plástico. (350 g),+ 50 ml. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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.	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0
480 802 0400 00	CANELA EN RAJA granel por gramos	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni requiebrazados) 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	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	2	5



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.											
480 802 0401 00	CANELA MOLIDA (160 g)	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni requebrajados) y de olor penetrante característico de la canela. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	2	2	4
480 802 0500 01	CLAVO ENTERO GRANEL (1000 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	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 802 0501 01	CLAVO MOLIDO GRANEL (1000 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	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 802 0600 01	COMINO ENTERO a granel	Molido: En frasco de vidrio o plástico con tapa interior perforada tipo salero, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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	1	2	1	2	1	2	1	2	0	
480 802 0700 00	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA (1000 g.)	Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico.	kilo	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
480 802 0800 00	OREGANO EN HOJA granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico con capacidad de 10 g a 55 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Se debe percibir el olor penetrante del orégano. Puede adquirirse el producto	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	2	4



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		envasado cuando la presentación a granel no cubre los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad.											
480 802 0902 02	PIMIENTA NEGRA ENTERA A granel	Entera: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta.	kilo	2	4	1	1	1	1	1	1	2	4
480 802 0901 00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA A granel	Molida: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g, envasada, entera o molida, en frasco de vidrio o plástico de 2.2 capacidad, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	5	12	2	4	1	3	2	5	2	4
480 806 0101 00	CAFE PURO GRANO TOST. MOLIDO En bolsa de polipropileno de 1000 g,	En bolsa de polipropileno de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	18	46	1	2	1	2	1	2	0	0
480 806 0102 00	CAFÉ SOLUBLE En frasco de vidrio de 200 g	En frasco de vidrio de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	14	34	1	2	1	2	1	2	0	0
480 807 0100 00	POLVO PARA HORNEAR bote o lata de 454g	En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 808 0100 02	SALSA INGLESA envase de virio o plástico de 290 ml.	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 145 ml a 290 ml, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin cuerpos extraños y de sabor agradable y característico. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	litro	1	3	1	2	1	2	1	2	0	0
480 808 0300 00	VINAGRE DE FRUTAS (R) envase de vidrio o 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.	litro	8	19	2	4	2	4	2	4	0	0
480 809 0100 00	ACHIOTE EN PASTA caja o bolsa de 100 g.	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta. (100 g), + 10 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	kilo	4	10	2	4	2	6	2	4	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo.											
480 809 0200 00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 g)	Frasco y/o bolsa de plástico metalizada. 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 "Consumase antes de ".	kilo	8	20	1	2	1	2	1	2	0	0
480 809 0300 00	MOSTAZA PREPARADA frasco de 450 g.	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada. Debe tener un olor ácido y un sabor picante. Tiene una vida media de 12 meses a partir de su fabricación. 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, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	5	12	1	3	1	3	1	3	0	0
480 703 0100 03	MAYONESA En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 500 g.	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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. Debe diferenciarse del aderezo de mayonesa, el cual tiene un menor contenido de huevo y otras sustancias y en consecuencia un costo menor.	kilo	20	50	4	10	2	6	4	10	3	7
480 703 0100 04	MAYONESA (720 g)	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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. Debe diferenciarse del aderezo de mayonesa, el cual tiene un menor contenido de huevo y otras sustancias y en consecuencia un costo menor.	kilo	20	50	1	2	1	2	1	2	0	0
480 701 0101 00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 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, estabilizadoremployado 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.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	18	45



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 406 0500 02	GALLETA DULCE SURTIDA En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. (600 g), ± 50 g Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	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.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 406 0600 01	GALLETA INTEGRAL (470 g paq 4 pz 117 g)	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. (470 g) + 50 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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.	kilo	12	30	2	5	2	5	3	6	0	0
480 406 0700 00	GALLETA MARIA En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón con capacidad de 1000 g.	En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón. 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.	kilo	80	200	8	20	6	15	8	20	0	0
480 406 0800 00	GALLETA PARA SOPA (150 g)	Bolsas de celofán de figuras variadas. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	10	24	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 406 0901 00	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL. (42 paq/12 g)	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. Envase personal de papel celofán o metalizado en paquetes de 12 g o 13 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	24	60	4	10	4	10	4	10	0	0
480 405 0200 00	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA bolsas de 1 kg.	En bolsas de papel o plástico biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. 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	3	7	1	2	1	2	1	2	0	0
480 405 0300 00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 g,	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. 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 en un lugar fresco, seco y bien cerrado, cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental.	kilo	24	60	3	8	2	4	3	8	0	0
480 405 0301 02	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABOR (50 g)	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. 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 en un lugar fresco, seco y bien cerrado, cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental.	kilo	12	30	2	4	1	2	2	5	0	0
480 405 0400 00	HOJUELAS DE MAIZ En caja de cartón de 660 g	En caja de cartón con bolsa plástica de película coextruida en el interior. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. Una vez abierto el empaque, debe mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. 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.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 406 2600 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO 200 G)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe	kilo	16	40	3	8	3	6	3	8	12	30



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Se almacena en un lugar fresco y seco.											
480 406 2609 00	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. La NOM-247-SSA1-2008 productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir durante el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las mismas además de los nutrimentos que se deben adicionar y restituir en las harinas de trigo y su nivel de adición. El CODEX STAN 178- 1991 con Revisión 1985, se relaciona con la sémola de trigo duro, incluyendo la sémola integral de trigo duro, y la harina de trigo duro para el consumo humano directo.	kilo	8	20	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2610 01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. La NOM-247-SSA1-2008 productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir durante el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las mismas además de los nutrimentos que se deben adicionar y restituir en las harinas de trigo y su nivel de adición. El CODEX STAN 178- 1991 con Revisión 1985, se relaciona con la sémola de trigo duro, incluyendo la sémola integral de trigo duro, y la harina de trigo duro para el consumo humano directo.	kilo	8	20	0	0	0	0	0	0	0	0
480 406 2602 00	LETRA Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	5	12	1	3	1	3	1	3	0	0
480 406 2601 00	FIDEOS Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	8	20	2	4	2	5	2	5	0	0
480 406 2605 00	PLUMA Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 406 2606 00	ESPAGUETTI Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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	kilo	24	60	6	15	6	14	7	18	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		debe proteger las características del producto. Se almacena en un lugar fresco y seco.											
480 406 2608 00	TALLARIN Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	2	4	0	0	0	0	1	2	0	0
480 501 0301 00	ALUBIA A granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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	1	2	1	2	1	2	1	2	3	7
480 501 0200 00	FRIJOL BAYO a granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene. No debe almacenarse a temperaturas mayores a 25°C ni humedad ambiente mayor a 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% del frijol.	kilo	16	40	5	12	6	15	5	12	8	20
480 501 0600 00	FRIJOL NEGRO Bolsa de polietileno de 1000 g.	A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir con las especificaciones de la descripción general, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 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% del frijol.	Kilo	60	150	8	20	8	19	8	19	5	12
480 501 0101 00	FRIJOL CANARIO Bolsa de polietileno de 1000 g.	A granel o empacado en bolsa de polietileno o en presentación comencial con etiquetado en apego a la normatividad vigente. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir con las especificaciones de la descripción general, estar libres de moho, plagas y olores objetables producidos por rancidez, acidez, fermentación, putrefacción o productos químicos. El empaque debe indicar la variedad del frijol 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% del frijol.	Kilo	2	4	1	2	1	1	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 502 0100 01	GARBANZO Bolsa de 1000g.	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 65 %.	kilo	2	6	1	1	1	2	1	1	5	12
480 503 0100 01	HABA SECA (1000 g)	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 65 %.	kilo	4	10	1	3	1	3	1	3	2	4
480 504 0100 00	LENTEJA Bolsa de polietileno de 500 g	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 65 %.	kilo	1	2	1	3	2	4	1	3	6	15
480 505 0400 00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA En bolsa de 500g.	En bolsa de polietileno o poliestireno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que se cumplan las especificaciones. 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	1	3	1	2	1	2	1	2	0	0
480 301 0503 00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo 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. Comprobar peso neto de entrega.	kilo	1	3	1	2	1	2	1	2	0	0
480 301 3004 00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, libre de polvo y plagas, sin apariencia blanquecina o con indicios de moho. Tener forma, sabor y olor característico. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega y uniformidad en el tamaño. El color será de acuerdo a su variedad. La deshidratación a que son sometidas las uvas, lleva al fruto hasta un contenido de agua muy bajo y a un pH bajo, para evitar la descomposición del producto y darle un aspecto brillante. Durante esta operación se permite la adición de agentes conservadores, tales como el bióxido de azufre (metabisulfito de sodio) o ácido sórbico. Desecarlas al sol evita el uso de estos conservadores, pero es indispensable garantizar buenas prácticas de higiene durante el proceso.	kilo	5	12	1	2	1	2	1	2	2	4



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 302 1501 00	CHILE SECO ANCHO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	0	0
480 302 1502 00	CHILE SECO DE ARBOL A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	1	2	1	1	1	1	1	1	0	0
480 302 1505 00	CHILE SECO GUAJILLO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	1	3	1	3	1	3	1	3	0	0
480 302 1507 00	CHILE SECO MULATO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	1	2	1	1	1	1	1	1	0	0
480 302 1508 00	CHILE SECO PASILLA A granel, en cajas de plástico o madera peso por kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas	kilo	1	3	1	1	1	1	1	1	0	0
480 302 1601 00	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA En lata de 215 g	En lata con diferentes capacidades, etiquetado de calidad en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano, entero. 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, se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.	kilo	1	4	1	1	1	1	1	1	0	0
480 302 1603 01	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	Chiles en rajas (jalapeños), lata. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente. Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano y entero. 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, se debe de envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales que producen las sustancias tóxicas.	kilo	1	2	3	8	3	7	3	7	0	0
480 302 1603 02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	Chiles en rajas (jalapeños), lata. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente. Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano y entero. 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, se debe de envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de	kilo	8	20	0	0	0	0	0	0	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales que producen las sustancias tóxicas.											
480 302 100 00	CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO Lata de 380 g	Envasado: rebanado en lata que cumpla la normatividad de etiquetado vigente. 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. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.	kilo	2	4	20	49	17	43	1	3	10	24
480 302 1203 02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO (420 g)	En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. Cumplir con las especificaciones antes mencionadas. 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. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.	kilo	12	30	2	6	0	1	1	2	12	30
480 302 2403 01	JITOMATE PROCESADO EN PURE (800 g)	En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. No debe contener fragmentos de jitomates de cualquier tamaño, corazones, pedúnculos, hojas de aditivos o película de la piel o marcas (zonas anormales de otro color). Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir, cuando no se ha quitado la piel la leyenda "sin mondar", el material envasado "puré de tomate" o "pulpa de tomate" según se trate; el tipo de aromatizado, aderezado o condimentado, número de lote y fecha de fabricación y datos del fabricante. Se debe comprobar el buen estado de los empaques, rechazar latas golpeadas o con deformaciones, verificar que las latas presenten código de fabricación, abrirla y comparar que el producto esté libre de cuerpos, olores y sabores extraños. Verificar que no exista corrosión en la lata. En el caso de tetrabrik se debe verificar su integridad.	kilo	5	12	0	1	0	1	1	2	3	8
480 302 2600 01	MOLE NEGRO EN PASTA (1000 g)	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que el producto esté 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 "Hiérvese 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. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.	kilo	2	6	1	2	1	3	1	2	0	0
480 302 2601 01	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA (1000 g)	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que el producto esté 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 "Hiérvese 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. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la	kilo	8	20	2	6	3	8	2	6	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		capacidad total del envase.											
480 406 1300 01	PAN BLANCO DE CAJA (640 g/23 reb)	Bolsa de polietileno de (640 g + 50 g) biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos (vetas o manchas de color). Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	80	200	8	20	6	15	8	20	0	0
480 406 1400 00	PAN BOLLO (450 g /8 pzs)	Bolsa de polietileno impermeable biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	16	40	3	8	2	6	3	8	0	0
480 406 1500 00	PAN INTEGRAL DE CAJA (660 g 23 reb)	En bolsa de polietileno. (660 g 23 reb), + 20g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	48	120	16	40	16	40	24	60	10	25
480 406 1700 01	PAN MEDIAS NOCHES (680 g/ 16 pzs)	Bolsa preferentemente biodegradable. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	12	30	2	6	2	6	2	4	0	0
480 406 1800 00	PAN MOLIDO (1000 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.	kilo	12	30	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 406 1800 01	PAN MOLIDO (210 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.	kilo	1	2	7	18	7	18	2	5	2	4
480 406 2000 00	PAN TOSTADO DE CAJA® bolsa de 210 g.	Bolsa de polipropileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	16	40	1	2	0	1	0	1	0	0
480 406 2900 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL Bolsa de 260 g. (10 pzas.)	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.	kilo	1	3	1	2	1	2	1	2	31	77
480 406 2800 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520g / 20 pz)	Bolsa de polietileno. (520g / 20 pz), + 10 g de acuerdo con la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	kilo	48	120	18	45	15	38	10	25	0	0
480 405 0101 00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 g)	Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas. Comprobar el buen estado y la conservación del producto. Verificar la integridad y limpieza de los empaques, comprobar que se reciba la variedad solicitada y el peso neto. En variedad precocida, verificar la integridad y la limpieza de los empaques, la bolsa de polietileno bien cerrada, el producto debe consumirse una vez abierto el empaque o mantenerse en refrigeración.	kilo	16	40	1	2	1	2	1	2	0	0
480 803 0100 01	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ml)	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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.	litro	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 803 0101 00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 g)	En frasco de vidrio o plástico, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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. 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, ejemplo: cumarinas.	litro	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 806 0200 00	FLOR DE JAMAICA A granel (1000 G)	A granel, por peso en gramos, en bolsa de polietileno. Verificar que la flor esta óptimamente deshidratada, (no resaca, ni requetrajada), 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.	kilo	6	15	1	2	1	2	1	2	0	0
480 806 0401 00	TE DE LIMON ZACATE EN PRESENTACION INDIVIDUAL. (Pte 25 bolsitas)	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 y 100 bolsitas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.	kilo	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
480 806 0500 00	TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 806 0701 00	TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	kilo	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
480 808 0201 00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g. Verificar el buen estado de los empaques, libre de humedad y cuerpos extraños.	kilo	40	100	8	20	8	20	10	25	8	20
480 809 0400 01	SALSA DE TOMATE "TIPO CATSUP" (450 g)	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetra wedge de (450 g), + 50 g. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin alteración del color 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. Se prohíbe el uso de colorantes, espesantes y conservadores.	kilo	3	7	1	2	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 602 0903 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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". Tiene vida media de anaquel de 1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.	kilo	80	200	5	12	5	12	6	15	0	0
480 602 0907 00	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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". Tiene vida media de anaquel de 1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.	Litro	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 602 0303 00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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	litro	24	60	4	10	4	10	4	10	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.											
480 602 0304 00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.	litro	16	40	4	10	4	10	4	10	0	0
480 602 0305 00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.	Litro	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
480 602 0802 00	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.	Litro	1	2	1	3	1	3	1	3	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 704 0200 00	ALMENDRA TOST. SIN SAL a granel	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	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0
480 704 0400 00	NUEZ SIN CASCARA a granel por peso en gramos	A granel por peso en gramos en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Deben cuidarse sus características sensoriales.	kilo	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
480 704 0301 00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Durante la selección del cacahuete y su transformación, el producto debe presentar condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Se deben cumplir con las características sensoriales de acuerdo a la NMX-F-353/1-S-1980. Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos. Determinación de aflatoxinas. En México hay cinco clases de calidad para diferentes usos del principal ingrediente de la crema de cacahuete: primera clase – garapiñado, segunda – enchilado o japonés, tercera – frito o enchilado, cuarta – frito o salado y quinta – mazapán o palanqueta. Contenido de humedad de 9% como límite máximo y para traslado a determinados destinos, por razones de clima, la duración del transporte y almacenamiento deberán requerirse límites de humedad más bajos. Se califica como fruta seca por tener en su constitución poca agua.	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	5	12
480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Envase tetrabrik de 1000 ml. Envasado y etiquetado conforme a la regulación vigente. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L, relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica máximo 5 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C, 1.031 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre - 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H) . Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. Sus características sensoriales son: color blanco, consistencia líquida sin sedimentos, olor y sabor característico (sin rancidez). 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.	Litro	400	1,000	80	200	40	100	80	200	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 201 0303 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimas 30 gramos por litro; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m), grasa butírica mínimo 30 gramos por litro; lactosa mínimo 43 máximo 50 gramos por litro; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 máximo 89 gramos por litro; densidad mínimo 1.029 ; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 máximo 1.7 gramos por litro Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). ; Densidad a 15°C mínimo 1.029 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre – 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (-0,560°H). Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofilicos aerobios y anaerobios, Termofilicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. Características sensoriales: color blanco sin partículas extrañas., sabor y olor característicos (sin ranciedad). 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 refrigeración de 1 a 4 ° C, su vida media es de 6 a 8 días.	Litro	6	16	4	10	4	10	4	10	260	650
480 201 0200 00	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA Envase tetra brik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica (g/L) 30 mín, lactosa máximo 10 g/L, glucosa mínimo 16 g/L, sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C (g/ml) 1.029 mín, acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre – 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H) . Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofilicos aerobios y anaerobios, Termofilicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. 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	Litro	3	8	3	7	1	2	1	2	0	0



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO									
				26		27		28		29		30	
				HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA	
			Unidad	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
		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 0400 00	LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m), grasa butírica mínimo 6 máximo 28 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. máximo 89 gramos por litro; densidad a 15° C mínimo 1.029 g/ml, acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 máximo 1.7 gramos por litro, punto crioscópico entre – 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (-0,560°H) . Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofilicos aerobios y anaerobios, Termofilicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. 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.	Litro	12	30	2	5	2	5	2	5	0	0
480 201 0100 01	LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G) Lata envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad vigentes .	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características físicoquímicas · Características sensoriales 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. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase requiere de temperatura ambiente y cierre hermético, con una vida media de 30 días. Es importante que su reconstitución se realice siguiendo las instrucciones que se indican en el envase (utilizando agua hervida o potable), para garantizar el contenido nutrimental. Corroborar: Solubilidad (mezcla homogénea), sabor y olor.	kilo	4	10	1	2	1	2	1	2	2	6



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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		IMPORTE		IMPORTE		IMPORTE		IMPORTE		IMPORTE	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
1A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS	\$134,177.52	\$335,443.80	\$14,530.70	\$36,326.76	\$15,253.60	\$38,134.01	\$23,178.20	\$57,945.51	\$15,922.80	\$39,807.00	\$203,062.83	\$507,657.08
1B CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO	\$79,790.80	\$199,477.00	\$12,214.50	\$30,536.25	\$6,931.90	\$17,329.75	\$10,699.40	\$26,748.50	\$7,574.00	\$18,935.00	\$117,210.60	\$293,026.50
1C DERIVADOS LACTEOS	\$41,817.26	\$104,543.15	\$44,655.00	\$111,637.50	\$4,553.38	\$11,383.44	\$6,918.88	\$17,297.20	\$7,243.26	\$18,108.16	\$105,187.78	\$262,969.45
1D FRUTAS Y VERDURAS	\$188,225.80	\$470,564.50	\$58,377.30	\$145,943.25	\$41,519.30	\$103,798.25	\$56,259.55	\$140,648.88	\$55,414.20	\$138,535.50	\$399,796.15	\$999,490.38
1E PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ	\$32,863.84	\$82,159.60	\$3,357.92	\$8,394.80	\$1,857.92	\$4,644.80	\$3,357.92	\$8,394.80	\$1,575.16	\$3,937.91	\$43,012.76	\$107,531.91
2A ABARROTES	\$186,173.06	\$465,340.15	\$41,075.02	\$101,202.46	\$33,073.87	\$81,199.57	\$35,909.91	\$88,232.38	\$37,339.91	\$93,349.78	\$333,571.77	\$829,324.34
TOTAL	\$663,048.28	\$1,657,528.20	\$174,210.45	\$434,041.02	\$103,189.97	\$256,489.82	\$136,323.86	\$339,267.26	\$125,069.34	\$312,673.35	\$1,201,841.90	\$3,000,000.00

Nota.- Los montos señalados incluyen los impuestos correspondientes.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO NÚMERO 2 [DOS]

TERMINOS Y CONDICIONES

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

Del 01 de enero de 2025 al 28 de Febrero del 2025.

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 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 y Guardería, 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
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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

GRUPO	DESCRIPCIÓN	CIUDAD DE MÉRIDA	FORÁNEAS
	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 y en la Guardería, 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 cada Martes** a la Coordinación Delegacional de Nutrición y Coordinación Auxiliar Operativa Administrativa [CAOA], **un informe semanal 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:

elsy.ortegon@imss.gob.mx, flora.puerto@imss.gob.mx, sergio.caamalb@imss.gob.mx, y karen.cruz@imss.gob.mx

Nº						
CONTRATO						
UNIDAD						
MÉDICA						
	1A	1B	1C	1D	1E	2A
	CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS	CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO	DERIVADOS LÁCTEOS	FRUTAS Y VERDURAS	PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAÍZ	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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

- 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.]



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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.

d) Visitas a las instalaciones institucionales.

No aplica.

e) 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

f) 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

“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.

g) 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.

h) 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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**).

i) 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 IMS421231I45, 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, **así como nombre, cargo y la firma de autorización del Administrador del Contrato**, de conformidad con lo establecido en la partida presupuestal de la normatividad de pagos de las cuentas contables, del procedimiento de recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago, constitución, modificación, cancelación, operación y control de los fondos fijos.
- Acta de entrega-recepción.
- Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de Seguridad social, la cual deben ser positiva y vigente (IMSS).



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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://pispdgitel.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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

- 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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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.

j) 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 6 [seis]** 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.

Para la autorización de pago por el Administrador de contrato, los CFDI deberán estar previamente validados por el área usuaria en su calidad de auxiliar en la administración de los contratos con la firma de recepción por el Jefe de Nutrición



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

en el caso del HGR 12, los Nutricionistas-Dietistas en el caso de la Guardería Ordinaria G-001, los HGSMF 3, HGSMF 5, HGSMF 46, así como por el Director y administrador.

HABILITACIÓN DEL BUZÓN IMSS

De conformidad con lo establecido en ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.230724/261.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social en sesión ordinaria celebrada el 23 de julio de 2024 y publicado en el DOF el día 05 de agosto de 2024, por el que se aprobaron los Lineamientos de carácter general para la operación del Buzón IMSS, contenidos en el Anexo Único, así como la relación de trámites y servicios disponibles y por ofrecerse en el Buzón IMSS.

Las personas particulares deberán habilitar el Buzón IMSS o, en su caso, firmar los "Términos y Condiciones para el uso del Buzón IMSS" conforme lo señalado en el apartado 5 de los Lineamientos de carácter general para la operación del Buzón IMSS, contenidos en el Anexo Único, en un plazo máximo de 180 días naturales a partir de la entrada en vigor de los presentes Lineamientos.

Sujetos de Aplicación.

Son sujetos de aplicación de los presentes Lineamientos, las personas particulares que de conformidad con los artículos 286 L y 286 M de la Ley, realicen actuaciones mediante el Buzón IMSS o sean destinatarios de los actos o resoluciones administrativas emitidas por el Instituto a través de dicho sistema de comunicación electrónico, en documentos digitales que sean firmados mediante e.firma de la persona servidora pública competente.

Disposiciones Generales.

4.1 Las personas particulares tendrán asignado un Buzón IMSS, a través del cual, podrán efectuar ante el Instituto actuaciones, conforme a los servicios habilitados en dicho sistema de comunicación electrónico, y mediante el cual el IMSS, en términos de lo establecido en el artículo 286 M de la Ley realizará a éstos, actos o resoluciones administrativas.

4.2 Todas las actuaciones que las personas particulares efectúen a través del Buzón IMSS deben ser firmadas con e.firma amparada por un certificado vigente emitido por el SAT, así como las claves públicas y privadas que conforman la e.firma, y serán imputables a su titular, siendo de su exclusiva responsabilidad el resguardo del certificado digital y la confidencialidad de la clave privada, con el fin de evitar el uso no autorizado de la misma.

Transitorios

Primero. Las personas particulares deberán habilitar el Buzón IMSS o, en su caso, firmar los "Términos y Condiciones para el uso del Buzón IMSS" conforme lo señalado en el apartado 5 de los presentes Lineamientos, en un plazo máximo de 180 días naturales a partir de la entrada en vigor de los presentes Lineamientos.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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

		Día de la semana	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LUNES	SEMANA		
		Día 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	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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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 Administrativa Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud		
		Unidad: MGR12	Versión de Formato: 2.0	
Proyecto: Planeación y Control de Alimentos		Orden de compra de: 24/09/2019 - 30/09/2019		Fecha del Formato: Junio de 2019
Formato: Orden de Compra				
Entrega	Recibe	Nombre y Gira de la Empresa:		
		Domicilio:		
Nombre y Firma Resp. A. Vivieros	Nombre y Firma RPT. Proveedor	Req. Fed. Cuentas:		
Hora:	Va. Bo.	Céd. Empadronamiento:		
Recibo Mercancia	Jefe de Depto. de Nutrición			

[illegible]



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO NÚMERO 4 [CUATRO]

REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES

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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025



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 Nombre y firma	Nutricionista Dietista Nombre y firma	Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	Proveedor Nombre y firma

2660-009-162



ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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: 1	Fecha de elaboración : / / 2
Proveedor: 3	Folio: 4
Grupo de alimentos: 5	Orden de compra () Solicitud extraordinaria ()
Minuta: 7	6

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Devuelta	Motivo de la devolución	Fecha de canje o reposición
8	9	10	11	12	13	14

Elaboró	Autorizó	Recibió
15 Nutricionista Dietista Nombre y firma	16 Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	17 Proveedor Nombre y firma

2660-009-163



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO 6 [SEIS]

SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL											
ANEXO 6 Departamento de Nutrición y Dietética 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								
Elaboró			Autorizó				Recibió				
13			14				15				
Nutricionista Dietista Nombre y firma			Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma				Proveedor Nombre y firma				

2660-009-166



ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

FORMATO PARA CANCELACIÓN DE ALIMENTOS ND-35

 INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL					
ANEXO 16 Departamento de Nutrición y Dietética Formato para cancelación de alimentos nd-35					
Unidad: 1			Fecha cancelación : / / 2		
Proveedor: 3			Folio: 4		
Grupo de alimentos: 5			Orden de compra () Solicitud extraordinaria ()		
Minuta: 7			Servicio: 8 6		

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Cancelada	Motivo de Cancelación
9	10	11	12	13	14

Elaboró 15 Nutricionista Dietista Nombre y firma	Autorizó 16 Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	Recibió 17 Proveedor Nombre y firma
--	---	---

2660-009-165



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES rebanada de 120 g.	Peso por ración $\pm$ 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0300	CHAMBARETE DE RES SIN	Peso por ración $\pm$ 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	HUESO 120 g.	charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	Peso por ración ± 5 g Fresco a granel por kilogramo, en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	Peso por kilogramo Fresco a granel molida; en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 103 0200 00	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 103 0200 01	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	En rebanadas de 25 g, c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 701 0300 01	TOCINO 1000g.	En paquete, empacado en rebanadas al alto vacío y 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: Especie animal de procedencia, % de contenido de grasa, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. La leyenda "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad. Mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

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 (1000 g)	Congelado a granel por kilogramo 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 -18°C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de $90\text{ g} \pm 5\text{ g}$. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de $90\text{ g} \pm 5\text{ g}$ Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de $90\text{ g} \pm 5\text{ g}$. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de $90\text{ g} \pm 5\text{ g}$ Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de $90\text{ g} \pm 5\text{ g}$. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de $90\text{ g} \pm 5\text{ g}$ Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0401 00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA) (PIEZA 200 G)	Por pieza de $200\text{ g} \pm 10\text{ g}$. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de $2 - 4^{\circ}\text{C}$ en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 109 0100 00	HUEVO ENTERO FRESCO a granel en kg. Pza de 55g.	A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de $50 - 55\text{ g}$, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente materiales biodegradables, con separaciones individuales que los protegen, acomodadas dentro de una tara, que cada paquete no mayor a 5 kg. muestre etiqueta con: Nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en lugar fresco y libre de polvo, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 106 0202 00	CAZON CONGELADO EN TROZO (RAC. 300 G)	Tozo congelado; peso por ración de 300 g descongelado quedan 166 g . A granel con raciones individuales, separadas entre sí por papel glassine en charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, a una temperatura de -18°C en su centro térmico. Usar preferentemente materiales biodegradables, cada paquete con un peso no mayor a 5 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
480 106 0701 00	MERO FILETE (120 G)	Filete fresco; peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g, filetes separados entre sí por papel glassine a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. A granel entero, trozo o filete con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, enhielados 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.
480 104 0200 00	CALAMAR (1000g)	Fresco a granel por kilogramo 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. Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	Envase de plástico o polietileno con sello hermético, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.
480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	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.	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 (180 g)	Rebanada individual de 20 g + 2 g, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable en paquetes de diferentes gramajes. 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 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	Rebanada individual de 20 g + 2 g, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable en paquetes de diferentes gramajes. 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 01	QUESO MANCHEGO (500 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (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. 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 01	QUESO OAXACA (1000 g)	Paquete envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad legible. 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 características físicas, químicas y microbiológicas.
480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	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 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	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 450 g	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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 500 g	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 02	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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.
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.
480 301 0600 00	DURAZNO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.. Deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; forma, sabor y olor característicos de la variedad; consistencia firme. Exentos de humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición. No deben tener defectos como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otros que afecten o no la pulpa.
480 301 1000 00	GUAYABA A granel por peso en kg	A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de grietas o de magulladuras acentuadas abundantes raspaduras o costras extensas, de heridas no cicatrizadas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos. Se debe verificar que el estado de conservación sea satisfactorio y el grado de madurez necesario para su consumo
480 301 1100 00	JICAMA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Cada raíz debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, arrugas, magulladuras o costras extensas, de heridas o de plagas
480 301 1201 00	LIMA AGRIA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable
480 301 1300 00	LIMÓN AGRIO 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 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 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 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® 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 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	MELÓN CHINO	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
1901 00	A granel por peso en Kg	desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 1902 00	MELON VALENCIANO A granel por peso en Kg	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2001 00	NARANJA AGRIA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2002 00	NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2102 00	PAPAYA ROJA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Con forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2202 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.
480 301 2301 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.
480 301 2400 00	PIÑA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2502 00	PLÁTANO MACHO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2505 00	PLÁTANO TABASCO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2600 00	SANDIA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 806 0300 00	TAMARINDO a granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		fruto esté íntegro en un 80%, (con la membrana externa completa, no requetrajada).
480 301 2801 00	TORONJA ROJA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2900 00	TUNA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 3003 00	UVA SIN SEMILLA En racimos a granel en kg.	En racimos a granel, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno perforadas o cajas de madera o de cartón. Puede ser con semilla o sin semilla. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas sin moho. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Los racimos no deben estar demasiado raleados ni compactos. Los escobajos (ramos deben ser fuertes, no secos, no quebradizos. El color debe ser de acuerdo a su variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0100 00	ACELGA A granel o manojos por peso en kg	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o en cajas de madera o plástico de tamaño adecuado. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores. Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos Mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% de la superficie total o hay evidencias de marchitez, plagas o enfermedades. Defectos Críticos: Los anteriores si cubren más del 25% de la superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto.
480 302 0202 00	AGUACATE HASS A granel en kg.	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.). Los frutos deben estar sanos, limpios, enteros, libres de descomposición, plagas o magulladuras, frescos, bien desarrollados, de consistencia firme y textura característica de la variedad; de forma, sabor, color y olor característicos sin humedad exterior anormal. Como defectos menores a las raspaduras, rozaduras y manchas, como defectos mayores a las magulladuras y a enfermedades, como defectos críticos a las plagas y heridas no cicatrizadas. Vigilar el grado de madurez del producto que es: Para la variedad Hass, cuando la cáscara de la fruta adquiere un color verde mate. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 802 0100 00	AJO EN BULBO A granel en kg.	A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Los ajos deben ser frescos, enteros, de dientes llenos y libres de humedad exterior excesiva y magulladuras. Los defectos menores tolerados son ligeras raspaduras o manchas superficiales que no cubran más del 5% de la superficie del bulbo; libre de plagas y moho.
480 302 2002 00	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.
480 302 0300 00	APIO A granel o manojos en kg.	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.
480 302 0400 00	BETABEL A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco, limpio y de consistencia firme y libre de humedad exterior anormal, heridas y magulladuras, exento de plagas, manchas y daños por insectos. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garantice el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0500 00	BRÓCOLI A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, 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	CALABACITA	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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
0601 00	CRIOLLA A granel en kg.	exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0602 00	CALABACITA ITALIANA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0901 00	CEBOLLA BLANCA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0903 00	CEBOLLA MORADA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0902 00	CEBOLLA CAMBRAY	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 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 oscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.
480 302 1102 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.
480 302 1201 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.
480 302 1403 00	CHILE DULCE A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1406 00	CHILE HABANERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1407 00	CHILE JALAPEÑO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 1408 00	CHILE LARGO O GÜERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1409 00	CHILE POBLANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1410 00	CHILE SERRANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0100 00	CILANTRO A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierba que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción
480 302 1701 00	COL BLANCA A granel por peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto
480 302 1702 00	COL MORADA A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1801 00	COLIFLOR FRESCA A granel peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
480 302 1900 00	EJOTE A granel peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o daños producidos por plagas, sin raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol grietas, Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura
480 302 2001 00	ELOTE FRESCO ENTERO A granel, peso por kilogramo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado, bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas
480 805 0200 00	EPAZOTE A granel en gramos.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.
480 302 2101 00	ESPINACA FRESCA A granel o en manojos, por peso en kilogramos	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg.) hojas bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, enteras, tener forma, característica, estar libres de descomposición o pudrición y de otros defectos, ausentes de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, manchas amarillas, perforación, materia extraña, tallos rotos. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 303 0102 00	GERMINADO DE SOYA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		el manejo correcto y la conservación del producto. No debe presentar yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones, quemaduras de sol, evidencia de plagas, enfermedades, marchitez, daños producidos por plagas.
480 805 0300 00	HIERBAS DE OLOR (lau.mej.tom.) A granel o manojo en bolsa perforada.	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del laurel.
480 805 0500 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.
480 302 2401 00	JITOMATE DE BOLA A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2402 00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Producto bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos, raspaduras, costras o manchas, enfermedades y magulladuras. Integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0301 00	LAUREL A granel o manojo por peso en gramos	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico.
480 302 2501 00	LECHUGA OREJONA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto
480 302 2502 00	LECHUGA ROMANA A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas, raspaduras, costras y rozaduras, manchas, enfermedades El tamaño se determina con base a su diámetro. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto
480 302 2800 00	NOPAL A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio y sin espinas, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
480 302 2902 00	PAPA BLANCA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2903 00	PAPA CAMBRAY A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 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.
480 302 3000 00	PEPINO A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3101 00	PIMIENTO MORRÓN FRESCO A granel en kilogramos.	Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3200 00	PORO A granel, por peso en kilogramos	Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3401 00	RABANO CHICO A granel en kgs.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 806 0501 00	TE DE MANZANILLA NATURAL 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.
480 806 0700 00	TE DE YERBABUENA NATURAL A granel, por peso 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 3600 00	TOMATE VERDE A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0303 00	TOMILLO A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Envasada en frasco de vidrio o plástico, con capacidad de 50 g a 100 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del tomillo. Producto envasado: Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.
480 302 3900 00	ZANAHORIA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.. Producto bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, grietas presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO E: PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAÍZ

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	Por pieza 30g + 3g , en caja de cartón o plástico reutilizable, cubiertas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Con etiqueta que identifique el gramaje de las piezas y número de piezas.
480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glassine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	Por pieza de 30 g + 3 g , en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.
480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	Por pieza de 30 + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.
480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	Por kilogramo, porciones de 30g + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.
480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 406 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 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	En bolsas de polietileno biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

GRUPO 2: ALIMENTOS NO PERECEDEROS, SUBGRUPO A: ABARROTES

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 106 0102 00	ATUN EN AGUA Latas de 295 g peso neto	Peso por ración de 60 ± 5 g. Latas gramaje con peso neto y masa drenada en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barniz, transportar en taras de plástico, que cada lata muestre etiqueta con: lista de ingredientes (que no contenga soya), masa o peso drenado, nombre de la empresa, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, consérvese el producto en lugar fresco, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
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.
480 401 0400 00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA 30 g)	Individual, por pieza de 30 g. envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amaranto debe estar envuelto para evitar su contaminación. Se debe comprobar el peso neto a la entrega del producto.
480 402 0100 00	ARROZ INTEGRAL 1000 g.	En bolsa de polietileno de 1000 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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 1000 g.	En bolsas de polietileno o en cajas de cartón. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente. Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada. Se debe recibir arroz de calidad super extra o extra. El arroz pulido para todos los grados, 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. En el empaque se debe especificar que es "arroz pulido". Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de hongos visibles.
480 402 0300 00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 g)	Lata metálica de 270 g. Etiquetado con apego a la normatividad vigente. Criterios de calidad: Se indican de acuerdo a la NOM-131-SSA1-2012 Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba (Continúa en la Quinta Sección) cuando el alimento sea destinado a lactantes y niños de corta edad. De ser indicado en adultos deben aplicar los criterios de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Las modificaciones en la composición y especificaciones nutrimentales se encuentran referidas en la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y modificación de la NOM-086-SSA1-1994. Los criterios de calidad en etiquetado deben apegarse a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Y la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas. Su producción debe encontrarse en apego a la NOM-251-SSA1-2009. Para su manejo higiénico la lata se debe lavar con agua y jabón, secar antes de abrir, de no ser utilizado todo el contenido, el sobrante debe manejarse de acuerdo a lo indicado en la etiqueta del producto.
480 403 0100 01	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 400 g.	El cereal de avena puede variar en hojuelas, rejillas o cuadros de acuerdo a la marca del producto, envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. 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. Una vez abierto el producto debe mantenerse en lugar fresco y seco.
480 403 0200 00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) Bolsa de 1000 g	En bolsa de polietileno o bote de cartón. (1000 g), + 100g de acuerdo con la clave. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: 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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		"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 (270g)	Lata de aluminio. Etiquetado en apego a la normatividad vigente e indican de acuerdo a la NOM-131-SSA1-2012 Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba (Continúa en la Quinta Sección) cuando el alimento sea destinado a lactantes y niños de corta edad. De ser indicado en adultos deben aplicar los criterios de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Las modificaciones en la composición y especificaciones nutrimentales se encuentran referidas en la NOM-086- SAI-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y modificación de la NOM-086-SSA1-1994. Los criterios de calidad en etiquetado deben apegarse a la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Y la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas.
480 404 0100 00	CEBADA PERLA bolsa de 500 g	En bolsa de polietileno, poliestireno o celofán de 500 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.
480 405 0600 00	TORTILLA DE MAIZ (1000 g)	A granel por peso en kilogramos o empacada en bolsa de polietileno de acuerdo a solicitud de la unidad. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 6 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.
480 406 1100 00	HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 1000 g.	Las harinas se clasifican por la cantidad de celulosa, cenizas, proteínas (gluten), grasas, color y tersura dependientes del grado de extracción: Las harinas de alta extracción, que varían entre el 80 y 85% con relación al peso del trigo son de color oscuro (por los pigmentos de las envolturas); harinas de extracción media, que varían del 75 al 80% (de uso común) se destinan para elaborar el pan ordinario y los productos de pastelería; harinas de baja extracción cuyo rendimiento varía entre el 70 y 75%, debiéndose verificar que correspondan a lo solicitado. 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 en un lugar fresco, seco y bien cerrado. 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", contenido nutrimental. Cuando se adicione bromato de potasio o de azodicarbonamida se señalará el % del aditivo empleado.
480 406 0200 00	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA (37 g)	En caja de cartón con 6 barras de 37g envueltas en papel metálico grado alimenticio. Debe cumplir con la Ley General de Salud. Se debe comprobar la integridad de los envases, verificar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente o caducidad. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia. Su empaque debe proteger las características del producto.
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 reforzado de 1000 g.	De acuerdo a la NOM, se establece que debe ser un producto sólido, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. No debe contener fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto conforme a la clasificación, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de fabricación y zafra correspondiente.
480 604 0100 01	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 600 g.	En tablillas o barras(600 g) + 50 g envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos empacadas en envases de cartón. Etiquetado conforme a los criterios de calidad vigentes. nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad. Las tablillas deben estar protegidas, cubiertas completamente con papel encerado o



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		de aluminio, con olor y sabor agradable característico. 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 0100 00	CAJETA Frasco de vidrio o PET de 660 ml	En frasco de vidrio o PET, etiquetada conforme a los criterios de calidad. Debe cumplir con las características de color, olor, sabor, así como las físicas y químicas, 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. Debe estar exenta de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelo y excretas de roedores o partículas metálicas o materiales extraños.
480 607 0600 00	PALANQUETA DE CACAHUATE (30 g)	Por pieza, envueltos en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno. El producto no debe tener apariencia reseca, sin humedad excesiva, de consistencia firme. Libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. El producto recién elaborado, se envasa en cajas de cartón o de madera forradas interiormente con papel encerado. También se usará papel encerado para separar las capas de dulces, el recipiente no debe cerrarse herméticamente, ya que en estas condiciones puede enmohecerse o reblandecerse. Para la entrega, debe envasarse en forma individual, sin roturas ni enmendaduras. Cuando el producto se fabrica a escala industrial, 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.
480 607 0700 00	PALANQUETA DE PEPITA (30 g)	Por pieza, envueltas en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno. El producto no debe tener apariencia reseca, sin humedad excesiva, de consistencia firme. Libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. El producto recién elaborado, se envasa en cajas de cartón o de madera forradas interiormente con papel encerado. También se usará papel encerado para separar las capas de dulces, el recipiente no debe cerrarse herméticamente, ya que en estas condiciones puede enmohecerse o reblandecerse. Para la entrega, debe envasarse en forma individual con papel celofán o bolsa de polietileno cerrada, sin roturas ni enmendaduras. Cuando el producto se fabrica a escala industrial, 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.
480 608 0300 00	MANGO EN ALMIBAR Lata de 800 g	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. 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 0500 00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR Lata de 800 g	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 608 0501 01	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 g)	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 609 0100 00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G.)	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocazo FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100)mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000.
480 609 0100 02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (700 g)	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocazo FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100)mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000.
480 609 0101 00	POLVO GELATINA AGUA BAJA EN CALORIAS Caja de cartón de 25 g .	Paquete o sobre para preparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a 130 ml de agua. Especificaciones de calidad etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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". Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocazo FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100) mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000, Contenido máximo de edulcorantes no nutritivos: acesulfamo de potasio 350 mg/kg, Aspartamo 1.000 mg/kg, sal de aspartamo y acesulfamo 350 mg/kg. Sucralosa 400 mg/kg ó no más de 0,025%.
480 609 0200 00	POLVO GELATINA LECHE Bolsa de 140 g	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su empaque debe ser en bolsa bien cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado con el nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de elaboración y de caducidad e información nutrimental.
480 610 0100 00	ATE DE FRUTAS(R) En lata de 700 g	Lata con recubrimiento interior o en empaque de celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Las frutas destinadas para su fabricación deberán estar sanas, maduras, bien lavadas y sin señales de ataques de insectos. 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. Tiene una vida de anaquel promedio de 5 años bajo condiciones normales de almacenamiento cuando es en lata y de 3 meses cuando es en papel.
480 610 0300 00	MERMELADA DE FRESA En frasco de vidrio de 470 g.	En frasco de vidrio. (470g) + 80g . Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las características químicas y físicas de color, olor y sabor. Su consistencia debe ser semisólida, en función de su gelificación (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. 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. Debe estar exenta de materias extrañas. El envase deberá cumplir con los requisitos de 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 01	MIEL DE ABEJA (500 ml)	En frasco de vidrio, PVC O PET con dosificador. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los envases, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Cada envase debe llevar una etiqueta con los siguientes datos:



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		Denominación del producto, nombre de la empresa que la envasa, contenido neto, razón social y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales.
480 611 0201 00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE En frasco de vidrio o PVC de 500 ml	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. 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. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los envases, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Cada envase debe llevar una etiqueta con los siguientes datos: Denominación del producto, nombre del fabricante, contenido neto, razón social del fabricante y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales.
480 702 0105 00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (1000ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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 obscuro para evitar su enranciamiento.
480 702 0105 03	ACEITE DE OLIVA (500 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (500ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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 obscuro para evitar su enranciamiento.
480 702 0102 00	ACEITE DE CARTAMO Envase de 1L de vidrio o plástico	Envase de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características físico químicas, Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.
480 702 0106 01	ACEITE PURO DE CANOLA Envase de 900 ml	Envase de plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Existe un solo grado de calidad y debe cumplir con las especificaciones físicoquímicas, muestreo y métodos de prueba como marca la NMXF- 475-SCFI-2005 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones.
480 702 0300 02	MARGARINA SIN SAL (1000 g)	Papel parafinado o envase de plástico u otro material impermeable etiquetada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características físico químicas · 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 03	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA (350 g)	En envase de vidrio o plástico. (350 g),+ 50 ml. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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 granel por gramos	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni requebrajados) 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:



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 (160 g) MOLIDA	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni requebrajados) 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 0500 01	CLAVO ENTERO GRANEL (1000 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 0501 01	CLAVO MOLIDO GRANEL (1000 g)	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasado en frasco de vidrio, plástico o en bolsa de poliestireno y capacidad de 100g a 500g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños, que se perciba el olor penetrante del clavo. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 802 0600 01	COMINO ENTERO a granel	Molido: En frasco de vidrio o plástico con tapa interior perforada tipo salero, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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 0700 00	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA (1000 g)	Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico.
480 802 0800 01	OREGANO EN HOJA granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico.	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 0902 02	PIMIENTA NEGRA ENTERA A granel	Entera: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta.
480 802 0901 00	PIMIENTA MOLIDA A granel NEGRA	Molido: 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 00	CAFE PURO GRANO TOST. MOLIDO En bolsa de polipropileno de 1000 g,	En bolsa de polipropileno 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 0102 00	CAFÉ En frasco de vidrio de 200 g SOLUBLE	En frasco de vidrio 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 0100 00	POLVO PARA HORNEAR bote o lata de 454g	En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 808 0100 02	SALSA INGLESA envase de virio o plástico de 290 ml.	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 145 ml a 290 ml, de marca registrada y autorizada. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 0300 00	VINAGRE DE FRUTAS (R) envase de vidrio o 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 0100 00	ACHIOTE EN PASTA caja o bolsa de 100 g.	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta. (100 g), + 10 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 0200 00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 g)	Frasco y/o bolsa de plástico metalizada. 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 0300 00	MOSTAZA PREPARADA frasco de 450 g.	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada. Debe tener un olor ácido y un sabor picante. Tiene una vida media de 12 meses a partir de su fabricación. 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, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 703 0100 03	MAYONESA En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 500 g.	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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. Debe diferenciarse del aderezo de mayonesa, el cual tiene un menor contenido de huevo y otras sustancias y en consecuencia un costo menor.
480 703 0100 04	MAYONESA (720 g)	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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. Debe diferenciarse del aderezo de mayonesa, el cual tiene un menor contenido de huevo y otras sustancias y en consecuencia un costo menor.
480 701 0101 00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 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 0500 02	GALLETA DULCE SURTIDA En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. (600 g), ± 50 g Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	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 nutricional. 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 0600 01	GALLETA INTEGRAL (470 g paq 4 pz 117 g)	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. (470 g) + 50 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 0700 00	GALLETA MARIA En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón con capacidad de 1000 g.	En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón. 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 0800 00	GALLETA PARA SOPA (150 g)	Bolsas de celofán de figuras variadas. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
480 406 0901 00	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL. (42 paq/12 g)	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. Envase personal de papel celofán o metalizado en paquetes de 12 g o 13 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
480 405 0200 00	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA de 1 kg.	En bolsas de papel o plástico biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. 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) 750 g,	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. 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 en un lugar fresco, seco y bien cerrado, cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutrimental.
480 405 0301 02	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABOR (50 g)	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. 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 en un lugar fresco, seco y bien cerrado, 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 660 g	En caja de cartón con bolsa plástica de película coextruída en el interior. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. Una vez abierto el empaque, debe mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. 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	PASTAS PARA SOPA	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	CORTAS (CODITO 200 G)	General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2609 00	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS (Espagueti 200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. La NOM-247-SSA1-2008 productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir durante el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las mismas además de los nutrimentos que se deben adicionar y restituir en las harinas de trigo y su nivel de adición. El CODEX STAN 178- 1991 con Revisión 1985, se relaciona con la sémola de trigo duro, incluyendo la sémola integral de trigo duro, y la harina de trigo duro para el consumo humano directo.
480 406 2610 01	PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS (Codo 200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. La NOM-247-SSA1-2008 productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir durante el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las mismas además de los nutrimentos que se deben adicionar y restituir en las harinas de trigo y su nivel de adición. El CODEX STAN 178- 1991 con Revisión 1985, se relaciona con la sémola de trigo duro, incluyendo la sémola integral de trigo duro, y la harina de trigo duro para el consumo humano directo.
480 406 2602 00	LETRA Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2601 00	FIDEOS Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2605 00	PLUMA Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2606 00	ESPAGUETTI Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2608 00	TALLARIN Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 501 0301 00	ALUBIA A granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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.
480 501 0200 00	FRIJOL BAYO a granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene. No debe almacenarse a temperaturas mayores a 25°C ni humedad ambiente mayor a 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% del frijol.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 501 0600 00	FRIJOL NEGRO Bolsa de polietileno de 1000 g.	A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir con las especificaciones de la descripción general, libres de moho, plagas y olores objetables. Cuando sean envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 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% del frijol.
480 501 0101 00	FRIJOL CANARIO Bolsa de polietileno de 1000 g.	A granel o empacado en bolsa de polietileno o en presentación comercial con etiquetado en apego a la normatividad vigente. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir con las especificaciones de la descripción general, estar libres de moho, plagas y olores objetables producidos por rancidez, acidez, fermentación, putrefacción o productos químicos. El empaque debe indicar la variedad del frijol 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% del frijol.
480 502 0100 01	GARBANZO Bolsa de 1000g.	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 65 %.
480 503 0100 01	HABA SECA (1000 g)	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 65 %.
480 504 0100 00	LENTEJA Bolsa de polietileno de 500 g	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. 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. Para la óptima conservación las leguminosas en bodega deben mantenerse a una temperatura menor de 25 ° C y humedad ambiente máxima de 65 %.
480 505 0400 00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA En bolsa de 500g.	En bolsa de polietileno o poliestireno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que se cumplan las especificaciones. 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 nutricional.
480 301 0503 00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo 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. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 3004 00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA A granel	A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, libre de polvo y plagas, sin apariencia blanquecina o con indicios de moho. Tener forma, sabor y olor característico. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega y uniformidad en el tamaño. El color será de acuerdo a su variedad. La deshidratación a que son sometidas las uvas, lleva al fruto hasta un contenido de agua muy bajo y a un pH bajo, para evitar la descomposición del producto y darle un aspecto brillante. Durante esta operación se permite la adición de agentes conservadores, tales como el bióxido de azufre (metabisulfito de sodio) o ácido sórbico. Desecarlas al sol evita el uso de estos conservadores, pero es indispensable garantizar buenas prácticas de higiene durante el proceso.
480 302 1501 00	CHILE SECO ANCHO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
480 302 1502 00	CHILE SECO DE ARBOL A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 1505 00	CHILE SECO GUAJILLO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas
480 302 1507 00	CHILE SECO MULATO A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas
480 302 1508 00	CHILE SECO PASILLA A granel, en cajas de plástico o madera peso por kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas
480 302 1601 00	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA En lata de 215 g	En lata con diferentes capacidades, etiquetado de calidad en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano, entero. 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, se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.
480 302 1603 01	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	Chiles en rajas (jalapeños), lata. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente. Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano y entero. 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, se debe de envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales que producen las sustancias tóxicas.
480 302 1603 02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (800 G)	Chiles en rajas (jalapeños), lata. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente. Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano y entero. 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, se debe de envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales que producen las sustancias tóxicas.
480 302 100 00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO Lata de 380 g	Envasado: rebanado en lata que cumpla la normatividad de etiquetado vigente. 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. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.
480 302 1203 02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO (420 g)	En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. Cumplir con las especificaciones antes mencionadas. 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. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.
480 302 2403 01	JITOMATE PROCESADO EN PURE (800 g)	En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. No debe contener fragmentos de jitomates de cualquier tamaño, corazones, pedúnculos, hojas de aditivos o película de la piel o marcas (zonas anormales de otro color). Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir, cuando no se ha quitado la piel la leyenda "sin mondar", el material envasado "puré de tomate" o "pulpa de tomate" según se trate; el tipo de aromatizado, aderezado o condimentado, número de lote y fecha de fabricación y datos del fabricante. Se debe comprobar el buen estado de los empaques, rechazar latas golpeadas o con deformaciones, verificar que las latas presenten código de fabricación, abrirla y comparar que el producto esté libre de cuerpos, olores y sabores extraños. Verificar que no exista corrosión en la lata. En el caso de tetrabrik se debe verificar su integridad.
480 302 2600 01	MOLE NEGRO EN PASTA (1000 g)	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que el producto esté 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 "Hiérvese 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. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.
480 302 2601	MOLE POBLANO O ROJO	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que el producto esté libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del producto, nombre o



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
01	EN PASTA (1000 g)	marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como "Hiérvese 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. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.
480 406 1300 01	PAN BLANCO DE CAJA (640 g/23 reb)	Bolsa de polietileno de (640 g + 50 g) biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos (vetas o manchas de color). Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 1400 00	PAN BOLLO (450 g /8 pzs)	Bolsa de polietileno impermeable biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 1500 00	PAN INTEGRAL DE CAJA (660 g 23 reb)	En bolsa de polietileno. (660 g 23 reb), + 20g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 1700 01	PAN MEDIAS NOCHES (680 g/ 16 pzs)	Bolsa preferentemente biodegradable. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 1800 00	PAN MOLIDO (1000 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.
480 406 1800 01	PAN MOLIDO (210 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.
480 406 2000 00	PAN TOSTADO DE CAJA * bolsa de 210 g.	Bolsa de polipropileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2900 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL Bolsa de 260 g. (10 pzas.)	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2800 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520g / 20 pz)	Bolsa de polietileno. (520g / 20 pz), + 10 g de acuerdo con la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. 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. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 405 0101 00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 g)	Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas. Comprobar el buen estado y la conservación del producto. Verificar la integridad y limpieza de los empaques, comprobar que se reciba la variedad solicitada y el peso neto. En variedad precocida, verificar la integridad y la limpieza de los empaques, la bolsa de polietileno bien cerrada, el producto debe consumirse una vez abierto el empaque o mantenerse en refrigeración.
480 803 0100 01	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ml)	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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.
480 803 0101 00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 g)	En frasco de vidrio o plástico, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. 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. 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, ejemplo: cumarinas.
480 806 0200 00	FLOR DE JAMAICA A granel (1000 G)	A granel, por peso en gramos, en bolsa de polietileno. Verificar que la flor esta óptimamente deshidratada, (no se seca, ni requebrajada), 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 0401 00	TE DE LIMON ZACATE EN PRESENTACION INDIVIDUAL. (Pte 25 bolsitas)	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 y 100 bolsitas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.
480 806 0500 00	TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0701 00	TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 808 0201 00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g. Verificar el buen estado de los empaques, libre de humedad y cuerpos extraños.
480 809 0400 01	SALSA DE TOMATE "TIPO CATSUP" (450 g)	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetra wedge de (450 g), + 50 g. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin alteración del color 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. Se prohíbe el uso de colorantes, espesantes y conservadores.
480 602 0903 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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: "Agítase antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración". Tiene vida media de anaquel del año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
480 602 0907	JUGO DE UVA	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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". Tiene vida media de anaquel de 1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
480 602 0303 00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0304 00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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 0305 00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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 0802 00	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. 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 0200 00	ALMENDRA TOST. SIN SAL a granel	A granel por peso en gramos en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Deben cuidarse sus características sensoriales.
480 704 0400	NUEZ SIN CASCARA a	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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	granel por peso en gramos	exento de plagas, manchas y daños por insectos. Deben cuidarse sus características sensoriales.
480 704 0301 00	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Durante la selección del cacahuete y su transformación, el producto debe presentar condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Se deben cumplir con las características sensoriales de acuerdo a la NMX-F-353/1-S-1980. Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos. Determinación de aflatoxinas. En México hay cinco clases de calidad para diferentes usos del principal ingrediente de la crema de cacahuete: primera clase – garapiñado, segunda – enchilado o japonés, tercera – frito o enchilado, cuarta – frito o salado y quinta – mazapán o palanqueta. Contenido de humedad de 9% como límite máximo y para traslado a determinados destinos, por razones de clima, la duración del transporte y almacenamiento deberán requerirse límites de humedad más bajos. Se califica como fruta seca por tener en su constitución poca agua.
480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Envase tetrabrik de 1000 ml. Envasado y etiquetado conforme a la regulación vigente. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L, relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica máximo 5 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C, 1.031 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre - 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H). Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehídos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. Sus características sensoriales son: color blanco, consistencia líquida sin sedimentos, olor y sabor característico (sin rancidez). 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 0303 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimas 30 gramos por litro; caseína mínimo 21 g/L, relación caseína proteína al menos de 70% (m/m), grasa butírica mínimo 30 gramos por litro; lactosa mínimo 43 máximo 50 gramos por litro; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 máximo 89 gramos por litro; densidad mínimo 1.029; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 máximo 1.7 gramos por litro. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L).; Densidad a 15°C mínimo 1.029 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre - 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (-0,560°H). Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehídos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. Características sensoriales: color blanco sin partículas extrañas., sabor y olor característicos (sin ranciedad). 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 refrigeración de 1 a 4 °C, su vida media es de 6 a 8 días.
480 201 0200 00	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L, relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica (g/L) 30 mín, lactosa máximo 10 g/L, glucosa mínimo 16 g/L, sólidos no grasos



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	Envase tetra brik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C (g/ml) 1.029 mín, acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre - 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H) . Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. 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 0400 00	LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m), grasa butírica mínimo 6 máximo 28 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. máximo 89 gramos por litro; densidad a 15° C mínimo 1.029 g/ml, acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 máximo 1.7 gramos por litro, punto crioscópico entre - 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (-0,560°H) . Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. 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 01	LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G) Lata envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad vigentes .	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características físicoquímicas · 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. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase requiere de temperatura ambiente y cierre hermético, con una vida media de 30 días. Es importante que su reconstitución se realice siguiendo las instrucciones que se indican en el envase (utilizando agua hervida o potable), para garantizar el contenido nutrimental. Corroborar: Solubilidad (mezcla homogénea), sabor y olor.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO NÚMERO 9 [nueve]

ACREDITACIÓN

_____ [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 adjudicación directa, a nombre y representación de: ____ [persona física o moral] ____.

No. de la adjudicación directa _____. Número de Proveedor IMSS _____.

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio.-

Calle y número:

Colonia:

Delegación 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 protocolizó la misma:

Relación de socios.-

Apellido Paterno:

Apellido Materno:

Nombre(s):

Descripción del objeto social:

Reformas al acta constitutiva:

Nombre del apoderado o representante:

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
[Firma]



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

ANEXO NÚMERO 10 [DIEZ]

**MANIFESTACIÓN, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE
MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA [MIPYMES]**

FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 1 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.

A T E N T A M E N T E

_____ (9) _____



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

FO-CON-14 Estratificación de las Micro, Pequeña o Mediana Empresa [Mipymes]

Descripción

Formato para que los licitantes manifiesten, bajo protesta de decir verdad, la estratificación que les corresponde como Mipymes, de conformidad con el Acuerdo de Estratificación de las Mipymes, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009.

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: $\text{Tope Máximo Combinado} = [\text{Trabajadores}] \times 10\% + [\text{Ventas anuales en millones de pesos}] \times 90\%$. 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.



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO NÚMERO 11 [ONCE]

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N°. _____

NOMBRE DEL PARTICIPANTE _____ FECHA DE PRESENTACIÓN _____

LUGAR DE ENTREGA _____

[UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA O GUARDERÍA para el Régimen Ordinario.

PLAZO DE ENTREGA _____

PARTIDA:
GRUPO:
SUBGRUPO:
UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA O GUARDERÍA para el Régimen Ordinario

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



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO NÚMERO 12 [DOCE]

FORMATO DE CARTA RELATIVA A REGISTROS.

FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 1 INCISO G]

Mérida, Yucatán, 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 1 inciso G)** de la Solicitud de Cotización de la Adjudicación Directa Nacional Electrónica 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 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, conforme al Anexo Número 5 [cinco] de la presente Solicitud de Cotización. 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 participante y además la del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato.

ATENTAMENTE

PARTICIPANTE Y/O REPRESENTANTE
LEGAL DE LA EMPRESA



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

ANEXO NÚMERO 13 [TRECE]

FORMATO DE CARTA RELATIVA A LOS ARTICULOS 50 y 60

PUNTO 1 INCISO F]

Mérida, Yucatán, a _____ de _____ de 20__.

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE**

_____, en mi carácter de Representante Legal de la empresa _____,
declaro bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

Que por su conducto, no participan en la presente Cotización, personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Función Pública, en los términos de la Ley o de la Ley de Obras Publicas y Servicios relacionados con las mismas, tal como lo establecen los artículos **50 y 60**, antepenúltimo párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Publico.

ATENTAMENTE

PARTICIPANTE Y/O REPRESENTANTE
LEGAL DE LA EMPRESA



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

ANEXO NÚMERO 14 [CATORCE]

AUTORIZACIÓN PARA CONSULTAR SU OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO [32-D] ANTE EL IMSS

FORMATO RELATIVO AL PUNTO 1 INCISO F)

_____, a ____ de ____ de ____

Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Presente.

Quien al calce suscribe en mi carácter de (marque solo uno):

- ☐ Persona Física
- ☐ Representante Legal de Persona Moral
- ☐ Persona física, que presenta su propuesta en forma conjunta con las personas físicas y/o morales siguientes: _____.
- ☐ Representante Legal de Persona Moral, que presenta su propuesta en forma conjunta con las personas físicas y/o morales siguientes: _____.

Y con relación al procedimiento de contratación número _____ **AUTORIZO** que los funcionarios del IMSS puedan acceder mediante los sistemas electrónicos que para tales efectos disponga la Dirección de Incorporación y Recaudación del Instituto Mexicano del Seguro Social, a la consulta en tiempo real y en línea de opinión de cumplimiento en materia de contribuciones de seguridad social del Instituto Mexicano del Seguro Social. Lo anterior, respecto del de la voz, de mi representada y/o mis representadas según corresponda.

En el entendido de que, de existir discrepancia entre la información consultada por los servidores públicos del IMSS y la(s) opinión(es) de cumplimiento presentada(s) por el de la voz al momento de formalizar el instrumento jurídico respectivo, y aplicando el principio *pro homine*, prevalecerá(n) la(s) que favorezca(n) al de la voz, a mi representada y/o mis representadas según corresponda.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal/persona facultada)
Representante legal de _____
(NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) _____



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025

ANEXO NÚMERO 15 (QUINCE) FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 1 INCISO J)

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

CONVOCANTE

(_____NOMBRE_____) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA (_____NOMBRE O
RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA_____), Y EN TÉRMINOS DEL NUMERAL 1, DOCUMENTOS QUE DEBERAN
ACOMPañAR EN SU PROPOSICIÓN TÉCNICA LOS PARTICIPANTES INCISO J) DEL OFICIO DE SOLICITUD DE LA
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO._____, MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

Declaro Bajo protesta de decir verdad, que mi representada se **abstendrá por si misma o a través de interpósita persona**, 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 le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

LUGAR Y FECHA

[NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL]



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL, NÚMERO AD-122-2024
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025**

ANEXO NÚMERO 16 [DIECISÉIS]

PUNTO 6 INCISO M)

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.

A T E N T A M E N T E

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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