INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS)

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

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2025.

(ELECTRÓNICA)

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

P R E S E N T A C I Ó N:

En observancia al artículo 134 tercer párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 25 segundo párrafo, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 32, 33, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37, 37 Bis, 38, 45 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54 y 58 de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social y demás disposiciones aplicables en la materia, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento de contratación para la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) REGIMEN ORDINARIO DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2025,** de conformidad con las siguientes:

BASES

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ÍNDICE

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO

Para efectos de esta Convocatoria, se entenderá por:

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

Concentrados:	Para la preparación de jugos y bebidas de frutas, que se emplea diluido para obtener el producto deseado. Envasado en recipientes conforme a la NOM-173-SCFI-2009.
COMPRANET:	El Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública con dirección electrónica en Internet: https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx/
Contrato:	Documento a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del fallo del procedimiento de contratación de la adquisición o la prestación de los servicios.
Cuadro Básico de Alimentos:	Documento en el que se describen los insumos que recibirán los pacientes, niños usuarios de guarderías, donadores de sangre y personal del Instituto con derecho contractual en las unidades hospitalarias.
Departamento de Nutrición y Dietética:	Área responsable de proporcionar regímenes normales y dietoterapéuticos.
Devolución:	Es el acto de regresar al proveedor aquellos bienes que no cumplen con los requisitos establecidos en la Convocatoria.
Distribución:	Acción de repartir materias primas, productos y/o alimentos, al punto o lugar en el que se van a utilizar.
Envase:	Todo recipiente destinado a contener un producto, que entra en contacto con el mismo; estos pueden ser "envase primario", es el de origen por el fabricante y el "envase secundario", en el que se distribuyen, transportan y entregan para protegerlo o conservarlo; facilita su manipulación, almacenamiento y presentación en cualquier fase de su proceso productivo de distribución o venta.
EMA:	Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.
Embutidos:	Se denomina a productos de origen animal que se preparan generalmente de carne picada y/o molida, condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etcétera), que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable en relativamente largos periodos de tiempo. En el Cuadro Básico de Alimentos del IMSS se denominan "Productos de Salchichonería".
ETA:	Enfermedades Trasmitidas por Alimentos.
Etiqueta:	Todo rotulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva ó grafica que este escrita, impresa, marcada, grabada, en relieve, espacio y/o adherido al empaque o envase del producto, conforme a la NOM-051-SCFI1-1994.
Factura Electrónica:	Es un documento electrónico que cumple con los requisitos legales reglamentariamente exigibles a las facturas, con base en los Artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación.
Fecha de caducidad:	Fecha límite en que se considera que un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse, conforme a la NOM-051-SCFI1-2010.
Grupo:	Conjunto de partidas, renglones, claves, alimentos (clasificados conforme su origen, comercialización, naturaleza y/o caducidad).
Guardería:	Establecimiento destinado a la guarda, custodia, aseo, alimentación, cuidado de la salud, educación y recreación de los hijos menores de cuatro años de edad, de los asegurados o derechohabientes.

Investigación de mercado:	La verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de proveedores a nivel nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en la propia dependencia o entidad, de organismos públicos o privados, de fabricantes de bienes o prestadores del servicio, o una combinación de dichas fuentes de información, con base en la fracción X del Artículo 2 del Reglamento.
IPCA:	Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la última del trimestre o mes.
IPCB:	Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la inmediata anterior de la fecha de inicio del trimestre o mes.
Instituto o IMSS:	Instituto Mexicano del Seguro Social.
Internet:	Red Mundial de Computadoras.
Inocuo:	Exento de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. Aquello que no hace o causa daño a la salud.
IVA:	Impuesto al Valor Agregado.
Ley:	Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
Licitante:	La persona que participe en la presente Licitación.
Medio de Identificación Electrónica:	Conjunto de datos electrónicos asociados con documentos que son utilizados para reconocer a su autor, y que legitiman el consentimiento de éste para obligarlo a las manifestaciones que en él se contienen.
Medios Remotos de Comunicación Electrónica:	Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares.
Microrganismos:	Bactérias, parasitos, hongos, levaduras, vírus, seres vivos de tamaño microscópico. Algunos son patógenos que son capaces de causar una enfermedad.
MIPYMES:	Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
NMX:	Norma Mexicana.
NOM:	Norma Oficial Mexicana.
Orden de Compra:	Es el documento mediante el cual se solicita a los proveedores la materia prima que se requiere en las unidades médicas y guarderías, realizada a través del Sistema de Planeación y Control de Alimentos.
Partida, renglón, concepto o posición:	La división o desglose de los bienes o servicios, contenidos en un procedimiento de contratación o en un contrato o pedido, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos, con fundamento en el Artículo 2, fracción VIII del Reglamento.
PLA.C.A :	Sistema de Planeación y Control de Alimentos del Instituto.
Precio conveniente:	Es aquel que se determina a partir de obtener el promedio de los precios preponderantes que resulten de las proposiciones aceptadas técnicamente en la licitación, y a éste se le resta el porcentaje que determine el Instituto en sus políticas, bases y lineamientos, con fundamento en la fracción XII del Artículo 2 de la Ley.
Precio no aceptable:	Es aquél que derivado de la investigación de mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento al ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en la misma licitación.
PMR:	Precio Máximo de Referencia, con fundamento en el Artículo 39, fracción II inciso C del Reglamento.

PROFEPA:	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente.
Programa Informático:	El medio de captura desarrollado por la SFP que permite a los licitantes, así como al área adquirente, enviar y recibir información por medios remotos de comunicación electrónica, así como generar para cada licitación pública un mecanismo de seguridad que garantice la confidencialidad de las propuestas que reciba las convocante por esa vía; y que constituye el único instrumento con el cual podrán abrirse los sobres que contengan las proposiciones en la fecha y hora establecidas en la convocatoria para el inicio de los actos de presentación y apertura.
Proveedor:	La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.
Punto de Control:	Es una operación o etapa del proceso que debe ser controlada para evitar un riesgo a la salud o a la identidad del producto o alimento.
Punto Crítico:	Un punto en el proceso de los alimentos, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones en las especificaciones del producto o alimento.
Reglamento:	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
SAGARPA:	Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
SAT:	El Servicio de Administración Tributaria, Órgano desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
SFP:	Secretaría de la Función Pública.
SSA:	Secretaría de Salud.
Sobre cerrado :	Cualquier medio que contenga la proposición, cuyo contenido puede ser consultado hasta el inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, en términos de la Ley, con fundamento en la fracción XI del Artículo 2 del Reglamento.
Transportación:	Traslado de bienes de un lugar a otro. Actividad fundamental para la entrega de los bienes que consiste en colocar los bienes (perecederos y no perecederos) en el estado óptimo especificado, en el tiempo preciso (especificado) y en el destino pactado. Se incluyen vehículos adecuados, personal capacitado y operaciones, necesarias por parte de quien brinda el servicio.
Ultrapasteurización:	Tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en una relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comercial y que sea envasado asépticamente, conforme a la NOM-184-SSA1-2002.
Unidad Almacenaría o Almacén:	Es el área donde se reciben, guardan, almacenan, controlan y despachan bienes de consumo, dentro de la circunscripción que le corresponde y donde se encuentra el responsable de firmar la Remisión del Proveedor y la orden de compra de los bienes recibidos.
Unidades Médicas Hospitalarias:	Hospitales y Unidades Médicas que conforman los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Estatales.
Zona geográfica:	Espacio territorial que agrupa Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Estatales, Regionales y UMAE'S.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

"El presupuesto definitivo a ejercer está sujeto a la aprobación del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2025 por parte de la H. Cámara de Diputados, por lo que el cumplimiento de las obligaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social quedan sujetas para fines de ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con la que se cuente conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal 2025 se apruebe por la H. Cámara de Diputados en términos de lo señalado en el artículo 42 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria sin responsabilidad alguna para el Instituto Mexicano del Seguro Social".

1.1. DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. **LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025**, ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES) **REGIMEN ORDINARIO** DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2025.

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

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

En caso de que los bienes requieran de anexos técnicos, folletos, catálogos y/o fotografías, instructivos o manuales de uso para corroborar las especificaciones, características y calidad de los mismos, éstos deberán presentarse en idioma español o, en su caso, documentos con la debida traducción. La falta de presentación de folletos, catálogos y/o, fotografías, instructivos o manuales no será motivo de desechamiento.

1.5. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA.

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

2. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

2.1. IDENTIFICACIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR

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

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando.

El Instituto requiere adquirir víveres, pertenecientes a los tipos que se listan en el cuadro que sigue, con la frecuencia de entrega, los domicilios y horarios que se encuentran señalados en el **Anexo Número 1 (uno)** el cual forma parte de la presente Convocatoria.

Grupo	Subgrupo
1. 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

2.2. PARTIDAS A ADQUIRIR

La presente licitación se convoca para la adquisición de 36 partidas, las cuales están conformadas de la siguiente manera: para el caso del **Régimen Ordinario**, por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente.

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

2.3. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS O CERTIFICADOS

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

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

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

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

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

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

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

Los contenidos en el **Anexo Número 1 (uno),** Anexo Técnico, Inciso a), apartado CALIDAD, numerales del 1 al 6 de la Convocatoria.

2.3.1 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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

Grupo / Subgrupo	Documento a presentar
	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	

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

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

2.5. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

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

2.6. TIPO DE ABASTECIMIENTO.

La presente licitación contempla una sola fuente de abastecimiento por cada subgrupo/unidad del requerimiento solicitado en el **Anexo 1 Bis.**

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

3.1. REDUCCIÓN DE PLAZOS

La presente licitación NO contempla plazos recortados.

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

EVENTOS	FECHA	HORA	LUGAR
Primera Junta de Aclaración de la convocatoria a la licitación.	**02 de enero de 2025**	**11:00 horas**	El acto se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 26 Bis, fracción segunda, a través del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental, CompraNet, al tratarse de una licitación 100% electrónica.
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.	**10 de Enero de 2025**	**11:00 horas**	
Fallo	**24 de Enero de 2025**	**12:00 horas**	
Firma del contrato	Dentro de los	La formalización de los contratos se realizará a través de CompraNet, en términos del	

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

EVENTOS	FECHA	HORA	LUGAR
	quince días naturales siguientes a la emisión del fallo.	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	
Reducción de Plazo	La presente licitación NO contempla plazos recortados.		
Tipo de Licitación	ELECTRONICA (artículo 26 Bis, fracción II y 27 de la LAASSP)		
Forma de Presentación de las Proposiciones.	Electrónica (artículo 26 Bis, fracción II y 27 de la LAASSP), **NO** se reciben proposiciones a través de servicio postal o mensajería.		

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

OBSERVADORES EN EL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA

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

3.3. JUNTA DE ACLARACIONES:

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

1. Serán considerados licitantes y tendrán derecho a formular solicitudes de aclaración en relación con la Convocatoria, la persona que acompañe, a dichas solicitudes, un escrito en el que manifieste, bajo protesta de decir verdad, su interés en participar en la licitación pública por si o en representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante **Anexo Número 9 (nueve)** Manifestación de Interés en Participar y Solicitud de Aclaraciones a la Convocatoria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

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

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

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

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

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

d) Una vez que se reciban las propuestas técnico-económicas de los licitantes participantes se acusará recibo de la documentación que la integra de conformidad con el formato previsto como **Anexo Número 25 (veinticinco)** de la presente convocatoria. Con posterioridad se realizará la evaluación integral de las proposiciones, el resultado de dicha revisión o análisis, se dará a conocer en el Fallo correspondiente.

3.4.1. PROPOSICIONES CONJUNTAS

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

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

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

2. Los integrantes deberán celebrar en términos de la legislación aplicable un convenio, en el cual se establezcan con precisión los siguientes aspectos, de conformidad con el **Anexo Número 16 (dieciséis)**, de la presente Convocatoria:

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

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

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

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

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

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

g) Los licitantes participantes podrán acreditar su existencia legal y, en su caso, la personalidad jurídica de su representante en el acto de presentación y apertura de proposiciones, mediante un escrito “Bajo Protesta de Decir Verdad”, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 12 (doce)** el cual forma parte de la presente Convocatoria.
El servidor público que presida el acto de presentación y apertura de proposiciones rubricará las propuestas económicas presentadas por los licitantes.

3.5. COMUNICACIÓN DEL FALLO.

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

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

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

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

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

3.6. CONTRATO

Con fundamento en el artículo 46 de la LAASSP, el contrato se firmará dentro de los quince días naturales siguientes a la notificación del fallo.

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

Con motivo de las auditorias, visitas o inspecciones que se practiquen a la convocante, en los términos de lo dispuesto por el artículo 46 de la LAASSP y de acuerdo con el Art. 57 de la LAASSP y 107 de su Reglamento, en caso de requerírsele, el proveedor deberá proporcionar al Órgano Interno de Control en el Instituto información y/o documentación relacionada con el contrato adjudicado que resulte de este procedimiento.

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

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

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

3.6.1 MODELO DE CONTRATO.

Con fundamento en el artículo 29 fracción XVI de la LAASSP, se adjunta como **Anexo Número 20 (veinte)**, el modelo del contrato que será empleado para formalizar los derechos y obligaciones que se deriven de la presente licitación, el cual contiene en lo aplicable, los términos y condiciones previstos en el artículo 45 de la LAASSP, mismos que serán obligatorios para el licitante que resulte adjudicado, en el entendido de que su contenido será adecuado, en lo conducente, con motivo de lo determinado en la(s) junta(s) de aclaraciones y a lo que de acuerdo con lo ofertado en la propuesta del licitante, le haya sido adjudicado en el fallo.

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

Los importes mínimos y máximos a contratar por cada una de las partidas (claves, grupos, subgrupos) objeto de esta Convocatoria se detallan en el **Anexo Número 1 BIS (uno BIS)** el cual forma parte de esta convocatoria.

3.6.2. PERÍODO DE CONTRATACIÓN.

El (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) formalizado(s) con motivo de este procedimiento de contratación será(n) de carácter anual y contará(n) **con un período de vigencia del *día hábil siguiente a la notificación del fallo al 31 de Diciembre de 2025.***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2) Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición por partida en cada procedimiento de contratación; una vez iniciado el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, y recibidas las mismas en la

fecha, hora y por el medio establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que se considerarán vigentes dentro del procedimiento de licitación pública hasta su conclusión.

3) En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberán presentar en forma individual los escritos señalados en este numeral, para lo cual deberán observar el **Anexo Número 16 (dieciséis)** el cual forma parte de esta convocatoria, requisitos que deberán también cumplir, aun tratándose de Micro, Pequeñas y Medianas Empresa (MIPYMES).

La propuesta técnica deberá contener la documentación siguiente:

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

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

a) Escrito ***bajo protesta de decir verdad***, por el que los licitantes ***acreditarán su existencia legal y personalidad jurídica*** para efecto de la suscripción de las proposiciones, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 12 (doce)**, el cual forma parte de esta convocatoria.

b) Escrito en el que el licitante manifiesta ***bajo protesta de decir verdad***, que es de ***nacionalidad mexicana***, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará por grupo y subgrupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que además contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65% de grado de contenido nacional, ello conforme a lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP, conforme al **Anexo Número 13 (trece)** el cual forma parte de esta convocatoria.

c) Escrito ***bajo protesta de decir verdad*** en el que manifieste no encontrarse en los supuestos de los ***artículos 50 y 60*** antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 14 (catorce)**, el cual forma parte de esta convocatoria.

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

d) Escrito de **declaración de integridad**, a través del cual el licitante o su representante legal manifiesta bajo protesta de decir verdad que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, en términos del **Anexo Número 14 (catorce)**, el cual forma parte de esta convocatoria.

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

f) Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al **Anexo Número 16 (dieciséis)** el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones.

g) **Descripción amplia y detallada** de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 1, 1 BIS y 2 (uno, uno BIS, dos)** el cual forma parte de esta convocatoria; conforme a las claves, descripciones y presentaciones del Cuadro Básico de Alimentos que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de

PROFESIONALES DE LA SALUD, *CUADROS BÁSICOS Y FARMACOVIGILANCIA, ALIMENTOS* para lo cual deberá utilizar el formato del **Anexo Número 17 (diecisiete)** el cual forma parte esta convocatoria.

h) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3 (Normas) inciso) A)** de la presente convocatoria.

i) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3.1 (Licencias, Permisos y Autorizaciones)** de la presente convocatoria.

j) Escrito por el que el licitante se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Instituto de toda responsabilidad de ***carácter civil, mercantil, penal o administrativa*** que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional. **Escrito libre.**

k) **Presentar copia de la factura,** que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo **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) Copia simple del **Acta Constitutiva**, en el caso de personas morales, o de la Cédula de Identificación fiscal, en el caso de personas físicas, en la cual el objeto social o actividad deberá ser acorde a los bienes a adquirir. **Será causa de desechamiento** si el Licitante no lo presenta o su objeto social o actividad no sea acorde a los bienes a adquirir. En caso de participación conjunta, deberán presentarse la de cada integrante.

n) **Escrito** en el que el representante legal o persona física, manifieste que la totalidad de sus trabajadores se encuentran inscritos en el **régimen obligatorio** del seguro social. (En caso de no contar con trabajadores lo deberá de manifestar y en su caso, proporcionar copia del convenio de intermediación laboral, en términos de lo dispuesto en la normatividad vigente en la materia), así mismo que declare que cuenta con los siguientes registros: Registro Federal de Contribuyentes y Registro Patronal del IMSS. **Anexo Número 21 (veintiuno).** Para el supuesto de que el participante cuente con convenio de intermediación laboral (outsourcing) y su contrato rebase los $ 300,000.00, sin incluir el I.V.A. deberá presentar la opinión positiva y vigente del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato.

o) Manifestación de que en caso de resultar con adjudicación se compromete a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita **opinión favorable** a nombre de su representada. **Anexo Número 22 (veintidós).**

p) Los licitantes deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 23 (veintitrés)** de la presente convocatoria, si en los documentos que proporcionen al Instituto se contiene **información de carácter confidencial, reservada o comercial reservada**, señalando los documentos o las secciones de estos que la contengan, así como el fundamento legal por el cual consideren que tengan ese carácter.

q) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3 (Normas) inciso B),** de la presente convocatoria.

r) 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 26 (veintiséis).**

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

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

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

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

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

6.1. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

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

I. Copia simple por ambos lados de su identificación **oficial vigente con fotografía**, (pasaporte, credencial para votar con fotografía o cédula profesional), tratándose de personas físicas; y, en el caso de personas morales, de la persona que firme la proposición.

II. **Anexo Número 25 (veinticinco)**, el cual forma parte de las presentes bases, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.

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

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

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

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

- Y en caso de ser persona moral, deberá de presentar copia simple del acta constitutiva de la empresa y poder notarial del representante legal.

6.2. EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS.

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

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

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

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

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

6.3. PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica deberá contener la cotización de los bienes con entrega y distribución ofertados, indicando la partida, clave, grupo, subgrupo, unidad, cantidad mínima, cantidad máxima, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo de los bienes ofertados, desglosando el IVA, conforme al **Anexo Número 18 (dieciocho)** el cual forma parte de esta convocatoria. Para mayor agilidad de la captura de las propuestas, **se solicita atentamente enviar su propuesta además de escaneada con firma autógrafa, en archivo Excel o Word (modificable).**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Basta con NO homologar el precio en uno sólo de los bienes que integran cada subgrupo, para descalificar la totalidad del subgrupo correspondiente

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

6.3.1 EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS.

Se analizarán los precios ofertados por los licitantes, y las operaciones aritméticas con objeto de verificar el importe total de los bienes ofertados, conforme a los datos contenidos en su proposición económica **Anexo Número 18 (dieciocho)**, de la presente Convocatoria.

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

6.4. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

El contrato será adjudicado por **partida, las cuales están conformadas de la siguiente manera: Régimen Ordinario,** por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente, **descritos en el Anexo Número 1 BIS (uno bis),** al licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple, conforme al criterio de evaluación "Binario" establecido para la presente licitación, con los requisitos legales, técnicos y económicos de la presente Convocatoria y que garanticen el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

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

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

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

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

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

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

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

7.1. En el Acto de presentación y apertura de proposiciones

Los licitantes acreditarán su personalidad en el acto de presentación y apertura de propuestas, entregando un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica conforme al **Anexo Número 12 (doce)** el cual forma parte de esta convocatoria.

Para efectos de la suscripción de las proposiciones el licitante deberá acreditar su existencia legal y personalidad jurídica entregando un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, mismo que contendrá los datos siguientes:

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

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

El domicilio que se señale en el **Anexo Número 12 (doce)** de la presente convocatoria, será aquel en el que el licitante pueda recibir todo tipo de notificaciones y documentos que resulten, además de las notificaciones que se realicen a través de COMPRANET.

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

7.2. Previo a la firma de contrato

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

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

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

- Con la finalidad de cumplir con el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, previo a la firma del contrato, el particular o representante legal deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés. Conforme al **Anexo Número 24 (veinticuatro)**.

7.3. En la firma del contrato

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

7.3.1 Tratándose de personas físicas

- Acta de nacimiento para acreditar su nacionalidad mexicana.
- Copia de identificación oficial con fotografía y firma, acompañado original para su cotejo.
- Copia del documento en el cual conste su registro patronal ante el IMSS, en caso de contar con él.
- Copia del documento en el cual conste su registro ante el INFONAVIT, en caso de contar con él.
- Copia de la cédula de identificación fiscal y CURP en el caso de que no esté incluido en la cédula de identificación fiscal.
- Documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales. Para lo anterior, solicitará al SAT documento actualizado donde emita opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, de conformidad con los términos de la disposición de las Reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.
- Constancias correspondientes de que sus trabajadores, se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social y se encuentran al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales, en caso de contar con trabajadores.
- Para el caso de propuestas conjuntas, el cumplimiento a las disposiciones precedentes deberá darse por cada uno de los integrantes de la agrupación.

7.3.2 Tratándose de Personas Morales

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

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

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

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

De conformidad con dicha disposición, por cada contrato, el participante que resulte con adjudicación y cuyo monto exceda de $300,000.00, (trescientos mil pesos 00/100 MN) sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), se hace del conocimiento a los licitantes o posibles adjudicados, que a la fecha de firma del contrato deberán de presentar, el documento **vigente** expedido por el S.A.T., en el que emita **opinión positiva a nombre del participante sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, así como de la empresa de intermediación laboral (outsourcing)** en su caso; conforme a lo dispuesto por la Regla **2.1.28** de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, y sus actualizaciones, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el **29 de diciembre de 2023**, o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente, así como la(s) opinión(es) del cumplimiento de sus obligaciones fiscales vigente en materia de seguridad social de conformidad con las "**Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social",** del Anexo único del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del año 2022, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022, tanto del participante, como del intermediario laboral **(outsourcing)**, en su caso, cuando se trate de subcontratación de otros servicio especiales que no sean centrales para el servicio prestado, siempre que el contratista esté registrado en el padrón público a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo, y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos que emite el INFONAVIT, de conformidad con el Acuerdo por el que se emiten las "Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones", tanto del participante, como del intermediario laboral (outsourcing) en su caso.

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

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

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

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

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

"ANEXO ÚNICO
Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social

Objeto.

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

Glosario de términos.

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

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

Primera.- Obligación de los entes de carácter público.

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

Segunda.- Obtención de la Opinión del cumplimiento.

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

Tercera.- Consideraciones para la Opinión del cumplimiento.

La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social se emite tomando en consideración la situación del particular registrada en los sistemas electrónicos del IMSS, por lo que no constituye resolución en sentido favorable para el mismo sobre

el cálculo y montos de créditos fiscales en materia de seguridad social o cuotas obrero patronales declaradas o pagadas. La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social no prejuzga sobre la posible existencia de créditos a cargo del particular en términos de las facultades de fiscalización correspondientes.

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

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

Cuarta.- Sentidos de la Opinión del cumplimiento.

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

- **Positiva.**- Cuando el particular esté inscrito ante el IMSS y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los incisos a) y b) de esta regla.
- **Negativa.**- Cuando el particular no esté al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social que se consideran en los incisos a) y b) de esta regla.
- **Sin opinión.**- Cuando no se localice en los controles electrónicos del IMSS la información suficiente para determinar el cumplimiento de las obligaciones fiscales en materia de seguridad social de los particulares, incluyendo, de manera enunciativa más no limitativa, cuando:
    - El particular no se encuentre registrado como patrón ante el IMSS.
    - El(los) Registro(s) Patronal(es) del particular se encuentre(n) dado(s) de baja, sin créditos fiscales firmes.
    - El particular esté registrado ante el IMSS, pero no cuente con trabajadores activos.

a) El IMSS, a fin de generar la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, revisará que el particular solicitante:

1. Se encuentre, en caso de estar obligado, inscrito ante el propio Instituto y que el número de registro patronal que le ha sido asignado esté vigente o que de los números de registros patronales que le han sido asignados al menos uno esté vigente.
2. No tenga créditos fiscales firmes determinados; entendiéndose por "crédito fiscal" las cuotas, los capitales constitutivos, su actualización y los recargos, las multas impuestas en los términos de la Ley del Seguro Social, los gastos realizados por el IMSS por inscripciones improcedentes y los que tenga derecho a exigir de las personas no derechohabientes, de acuerdo con el artículo 287 de la misma Ley.
3. Tratándose de particulares que hubieran solicitado autorización para pagar a plazos créditos fiscales a su cargo o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra los mismos, haya garantizado el interés fiscal conforme a las disposiciones fiscales.
4. Tratándose de particulares con autorización para el pago a plazos, no haya incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 138 del Reglamento de la Ley del Seguro Social en materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización.

b) Tratándose de créditos fiscales firmes, se entenderá que el particular se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social si, a la fecha de la solicitud de la opinión de referencia, se está ante cualquiera de los siguientes supuestos:

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

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

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

I. Ingresar por la página de Internet del Instituto (www.imss.gob.mx) al apartado "Patrones o empresas"; en el "Escritorio virtual", registrarse con su firma electrónica avanzada (e.firma) y contraseña, aceptando los términos y condiciones para el uso de los medios electrónicos. En el supuesto de que se proceda por conducto de un representante legal, éste ingresará con su e.firma.

II. Elegir la sección "Datos Fiscales" y en el apartado "Acciones" la opción "Opinión del cumplimiento". Cuando se proceda por conducto de un representante legal, previamente, en el apartado "Empresas Representadas", se deberá seleccionar la persona representada respecto de la cual se requiere la Opinión del cumplimiento.

III. Después de la elección de la opción "Opinión del cumplimiento", podrá imprimirse el documento que contiene la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social respectiva.

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

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

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

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

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

Séptima.- Opinión Pública.

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

I. Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto (www.imss.gob.mx/buzonimss), 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.

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

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.

9.- CAUSAS DE DESECHAMIENTO.

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

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

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

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

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

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

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

10.- VERIFICACIÓN DE CALIDAD

El Proveedor deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 8 (ocho)** que forma parte de la presente Convocatoria por cada uno de los subgrupos.

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo Número 11 (once)** de la presente convocatoria.

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

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

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

11.- DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN.

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

12.- INCONFORMIDADES.

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

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

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

13.- INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL:

Se hace del conocimiento de las personas físicas y morales que tengan interés en participar en el procedimiento de contratación convocado, que en términos de lo dispuesto por los artículos 113 y 117 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, al momento de enviar su propuesta técnica-económica deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 23 (veintitrés)** de la presente convocatoria, si en los documentos que proporcionen al Instituto se contiene información de carácter confidencial, reservada o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de estos que la contengan, así como el fundamento legal por el cual consideren que tengan ese carácter.

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

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

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

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

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

   i. Contrataciones públicas sujetas a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, cuyo monto rebase el equivalente a cinco millones de Unidades de Medida y Actualización.
   ii. Contrataciones públicas sujetas a la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas, cuyo monto rebase el equivalente a diez millones de Unidades de Medida y Actualización.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

iii. Contrataciones públicas sujetas a la Ley de Asociaciones Público Privadas, cuyo monto rebase el equivalente a cuatrocientos millones de Unidades de Inversión.

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

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

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

Protección de datos personales

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

Medios a utilizar en el contacto con los particulares

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

15. RELACIÓN DE ANEXOS

ANEXO	CONCEPTO
ANEXO 1	ANEXO TÉCNICO
ANEXO 1 BIS	REQUERIMIENTO
ANEXO 2	TERMINOS Y CONDICIONES
ANEXO 3	EJEMPLO DE ORDEN DE COMPRA DEL REGIMEN ORDINARIO
ANEXO 4	REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VIVERES ND-30
ANEXO 5	FORMATO PARA CANJE Y/O REPOSICION DE ALIMENTOS
ANEXO 6	SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15
ANEXO 7	FORMATO PARA CANCELACION ALIMENTOS ND 35
ANEXO 8	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
ANEXO 9	MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR Y SOLICITUD DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA
ANEXO 10	CUADRO DE NORMAS Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN
ANEXO 11	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE BIENES
ANEXO 12	ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL
ANEXO 13	PUNTO: 6 INCISO B) FORMATO CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 35 PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP
ANEXO 14	FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6 INCISO: C y D
ANEXO 15	PUNTO: 6 INCISO E) FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, QUE PARTICIPEN CON TAL CARÁCTER EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 34 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.
ANEXO 16	PUNTO: 6 INCISO F) CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA
ANEXO 17	PROPUESTA TÉCNICA PUNTO 6 INCISO: G
ANEXO 18	PUNTO: 6.3 PROPOSICIÓN ECONÓMICA

ANEXO	CONCEPTO
ANEXO 19	FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO
ANEXO 20	MODELO DE CONTRATO
ANEXO 21	CARTA RELATIVA A REGISTROS
ANEXO 22	CARTA DE COMPROMISO FISCAL
ANEXO 23	INFORMACIÓN RESERVADA Y CONFIDENCIAL
ANEXO 24	FORMATO DE DECLARACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES
ANEXO 25	RELACIÓN DE ENTREGA DE ESCRITOS
ANEXO 26	AUTORIZACIÓN PARA CONSULTAR SU OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO (32-D) ANTE EL IMSS

_____

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

JFCG/SVAF/MIPT

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

ANEXO TÉCNICO

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

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

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando.

CALIDAD.

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

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

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

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

El **licitante 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.

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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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 Secretaria 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 Secretaria 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:

“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 ungueal), previo a entrar en funciones para la entrega de los bienes en la unidad respetiva.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



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

				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	1		2		3		4		5		6	
CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HGZ TICUL	
				MÍN	MÁX	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	84	210	48	120	48	120	48	120	0	0	40	100
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	56	140	48	120	40	100	40	100	100	250	48	120
480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (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	kilo	84	210	28	69	30	75	20	49	0	0	40	100





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				1		2		3		4		5		6	
		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 ± 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, reservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	600	1,500	112	280	120	300	120	300	0	0	40	100
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	168	420	30	75	44	110	46	115	0	0	12	30
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	kilo	104	260	0	0	0	0	0	0	0	0	16	40





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				1		2		3		4		5		6	
		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 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	880	2,200	260	650	200	500	272	680	48	120	260	650
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	56	140	21	52	2	6	32	80	5	12	14	36
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	kilo	100	250	32	80	2	6	32	80	0	0	48	120





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				1		2		3		4		5		6	
		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.	kilo	224	560	80	200	80	200	120	300	24	60	32	80
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.	kilo	224	560	80	200	40	100	40	100	28	70	40	100
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).	kilo	784	1,960	100	250	74	185	106	265	58	144	106	266





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				1		2		3		4		5		6	
		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.	kilo	52	130	0	0	0	0	0	0	0	0	19	48
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	101	252	31	77	28	71	37	93	0	0	1	2
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	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0	96	240





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				1		2		3		4		5		6	
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.	kilo	19	48	25	62	23	57	41	102	0	0	1	2
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	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0	10	24
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	112	280	26	64	42	105	23	58	0	0	24	60
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	kilo	67	168	8	20	16	40	10	25	0	0	48	120





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				1		2		3		4		5		6	
		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 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	22	56	6	15	7	17	6	16	0	0	5	12

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

			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				7		8		9		10		11		12	
CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HGZ TICUL	
				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	5	12	20	50	22	56	20	50	0	0	10	24
480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno,	kilo	720	1,800	200	500	80	200	140	350	120	300	87	218





				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	7		8		9		10		11		12	
		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.													
480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	420	1,050	98	245	2	6	66	165	0	0	160	400
480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	600	1,500	2	6	2	6	34	85	19	48	4	10
480 107	PIERNA Y MUSLO SIN	Por pieza de 200 g ± 10 g. Fresco a granel en piezas, en	kilo	2,360	5,900	560	1,400	552	1,380	580	1,450	14	36	400	1,000

2024 Felipe Carrillo PUERTO

				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	7		8		9		10		11		12	
0401 00	PIEL (FORMA DE PISTOLA) (PIEZA 200 G)	bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.													
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	1,008	2,520	180	450	142	355	196	490	160	400	214	535
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.	kilo	90	225	2	4	2	4	2	4	0	0	10	24
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 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	kilo	252	630	88	220	76	190	99	248	0	0	24	60



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO 7		8		9		10		11		12	
		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.	kilo	56	140	17	42	2	6	17	42	0	0	10	24

GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO 13		14		15		16		17		18	
CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HGZ TICUL	
				MÍN	MÁX	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	134	336	22	55	22	55	22	55	43	108	10	24
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	50	125	13	32	10	25	12	31	0	0	72	180
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	litro	134	336	4	10	4	10	32	80	24	60	32	80





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				13		14		15		16		17		18	
		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.	kilo	14	34	8	20	8	20	8	20	0	0	12	30
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.	kilo	14	34	2	4	2	4	2	4	0	0	2	4
480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas	kilo	14	36	1	2	6	16	1	3	0	0	2	6



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				13		14		15		16		17		18	
	(plástico o encerado) para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.	· 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.	kilo	56	140	20	50	20	50	20	50	16	40	12	30
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	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	6

			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				13		14		15		16		17		18	
		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.	kilo	2	6	2	6	1	2	2	6	24	60	24	60
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	kilo	560	1,400	172	430	112	280	138	345	48	120	128	320

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				13		14		15		16		17		18	
		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.	kilo	560	1,400	2	4	2	4	2	4	2	4	8	20
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	kilo	8	20	0		0		1	2	10	24	10	24





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				13		14		15		16		17		18	
		físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.													
480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (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.	kilo	0	0	0		0		1	2	0	0	2	6
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.	kilo	3	8	1	2	1	2	1	3	0	0	2	6





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

				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	25		26		27		28		29		30	
CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HGZ TICUL	
				MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
480 302 0802 00	CAMOTE BLANCO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano (libre de plagas), entero, fresco, limpio, de consistencia firme y libre de humedad externa anormal, heridas o magulladuras. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	22	56	4	10	4	10	2	4	29	72	10	24
480 301 0502 00	CIRUELA ROJA A granel en kg.	A granel peso en kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio, con consistencia firme y ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Comprobar peso neto de entrega. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	160	400	48	120	48	120	8	20	0	0	22	54
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	160	400	16	40	16	40	16	40	0	0	48	120
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	400	1,000	160	400	160	400	160	400	10	24	160	400
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,	kilo	320	800	100	250	100	250	160	400	10	24	120	300





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	kilo	2	4	8	20	8	20	8	20	1	2	29	72
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	240	600	60	150	60	150	60	150	24	60	24	60
480 301 1302 00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA).	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable	kilo	80	200	16	40	12	30	16	40	2	4	24	60
480 301 1601 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	kilo	320	800	80	200	80	200	80	200	192	480	96	240
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	288	720	168	420	120	300	138	345	398	996	24	60
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	124	310	20	50	20	50	20	50	0	0	80	200
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,	kilo	1,008	2,520	132	330	98	245	178	445	48	120	256	640





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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	kilo	8	20	3	8	3	8	3	8	0	0	8	20
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	2,240	5,600	800	2,000	600	1,500	720	1,800	580	1,450	720	1800
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	22	56	1	2	1	2	14	34	0	0	4	10
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.	kilo	112	280	31	78	30	76	32	81	0	0	32	80
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	kilo	2,016	5,040	560	1,400	24	60	448	1,120	197	492	560	1400



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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.	kilo	2,800	7,000	704	1,760	528	1,320	632	1,580	288	720	960	2400
480 301 2202 00	PERA MANTEQUILLA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.	kilo	800	2,000	101	253	79	197	146	364	10	24	96	240
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	80	200	112	280	11	28	36	90	0	0	32	80
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	400	1,000	600	1,500	560	1,400	560	1,400	384	960	960	2400



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
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	112	280	25	62	20	50	18	45	0	0	16	40
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	800	2,000	160	400	140	350	168	420	560	1,400	560	1400
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	2,520	6,300	580	1,450	560	1,400	560	1,400	960	2,400	640	1600
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 requebrajada.	kilo	3	8	1	2	1	2	1	2	0	0	2	4
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	kilo	320	800	248	620	200	500	224	560	0	0	320	800





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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.	kilo	200	500	44	110	58	145	45	113	0	0	5	12
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	192	480	48	120	34	85	64	160	10	24	19	48
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	112	280	28	70	20	49	29	72	29	72	2	4
480 302	AGUACATE HASS	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico	kilo	112	280	32	80	32	80	30	75	38	96	24	60





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
0202 00	A granel en kg.	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.	kilo	80	200	24	60	24	60	24	60	5	12	24	60
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	5	12	7	18	2	6	3	8	0	0	5	12
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	109	273	20	50	19	47	21	52	10	24	8	20
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	17	42	4	11	5	12	4	10	5	12	10	24
480 302	BRÓCOLI	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o	kilo	420	1,050	94	235	66	165	88	220	48	120	80	200





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
0500 00	A granel en kg.	madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto													
480 302 0601 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	106	265	26	65	23	58	18	46	0	0	19	48
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.	kilo	1,000	2,500	154	385	118	295	153	382	120	300	160	400
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	1,092	2,730	200	500	180	450	200	500	101	252	200	500
480 302	CEBOLLA MORADA	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones	kilo	17	42	3	8	4	10	4	10	0	0	17	42





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
0903 00	A granel en kg.	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 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 obscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.	kilo	160	400	48	120	40	100	48	120	19	48	32	80
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	2,000	5,000	200	500	140	350	200	500	211	528	400	1000
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	100	250	60	150	60	150	60	150	5	12	17	42
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	kilo	5	12	1	3	6	14	1	2	0	0	5	12





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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.	kilo	10	25	2	6	3	8	2	6	0	0	10	24
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	3	8	1	2	1	2	1	2	0	0	2	6
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	7	17	1	3	2	4	1	3	0	0	2	6
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	kilo	56	140	24	60	28	70	22	55	0	0	10	24





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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.	kilo	50	125	11	28	11	28	11	28	0	0	14	36
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	78	195	22	55	17	42	20	50	5	12	13	32
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	78	195	18	45	18	46	19	47	0	0	16	40
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	5	12	2	6	2	5	2	6	0	0	1	2
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	kilo	2	6	0	0	0	0	0	0	14	36	1	2





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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	kilo	200	500	56	140	54	135	55	138	29	72	64	160
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	224	560	80	200	88	220	88	220	178	444	40	100
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	28	70	6	15	6	16	7	18	5	12	10	24
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	192	480	48	120	48	120	60	150	19	48	96	240
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	kilo	20	50	3	7	3	8	5	13	0	0	2	6





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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.	kilo	3	8	1	2	1	2	2	4	5	12	2	4
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	20	49	1	2	6	15	8	20	0	0	2	4
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	448	1,120	140	350	108	270	120	300	520	1,300	10	24
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	2,184	5,460	438	1,095	392	980	448	1,120	0	0	960	2400
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	3	8	2	4	2	4	2	4	5	12	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,	kilo	106	265	32	80	2	6	32	80	0	0	2	6





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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	kilo	1,064	2,660	283	708	250	625	270	675	0	0	108	270
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.	kilo	100	250	56	140	28	70	29	72	19	48	32	80
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	480	1,200	220	550	188	470	280	700	360	900	400	1000
480 302 2903 00	PAPA CAMBRAY A granel, por peso en	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable,	kilo	13	32	6	14	6	14	5	12	0	0	2	4





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
	kilogramos.	perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.												
480 805 0600 00	PEREJIL A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.	kilo	22	56	6	14	5	12	7	18	5	12	3	8
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	672	1,680	160	400	142	355	160	400	10	24	19	48
480 302 3100 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.	kilo	180	450	45	112	38	95	46	115	29	72	40	100
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	kilo	84	210	22	54	22	56	22	56	5	12	3	8



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
		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.	kilo	32	80	5	12	6	14	5	13	0	0	18	44
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	14	35	1	2	1	2	1	3	0	0	1	2
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 nisus especificaciones sensoriales.	kilo	5	12	1	3	1	3	1	3	0	0	1	2
480 302	TOMATE VERDE	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones	kilo	560	1,400	140	350	120	300	140	350	38	96	136	340



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
3600 00	A granel, por peso en kilogramos	menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto													
480 805 0303	TOMILLO A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Envasada en frasco de vidrio o plástico, con capacidad de 50 g a 100 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del tomillo. Producto envasado: Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.	kilo	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
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	2,800	7,000	430	1,075	360	900	480	1,200	180	450	480	1200





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

			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				25		26		27		28		29		30	
CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HGZ TICUL	
				MÍN	MÁX	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	364	910	72	180	62	155	80	200	0	0	120	300
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 glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	1,120	2,800	120	300	86	215	74	185	80	200	12	30
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 glasine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	kilo	80	200	4	10	4	10	4	10	0	0	29	72
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 glasine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	kilo	900	2,250	280	700	200	500	276	690	0	0	240	600
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 glasine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.	kilo	2	4	0	0	0	0	0	0	1	2	2	4
480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo	2	4	0	0	0	0	0	0	3	8	2	4
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	2	4	0	0	0	0	0	0	10	24	2	4
480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	En bolsas de polietileno biodegradable. Etiquetado de acuerdo a lanormatividad vigente.	kilo	112	280	20	50	20	50	22	55	0	0	20	50





GRUPO: 2 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO A: ABARROTES

				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	31		32		33		34		35		36	
CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad	HGR. No. 12		HGSZ 3 MOTUL		HGSZ 5 TIZIMÍN		HGSZ 46 UMÁN		GUARDERÍA		HGZ TICUL	
				MÍN	MÁX	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	160	400	32	80	32	80	20	50	60	150	72	180
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	20	50	2	5	2	5	2	5	0	0	3	8
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	28	70	2	4	2	4	2	4	48	120	2	4
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	19	48	3	8
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	800	2,000	126	315	100	250	136	340	0	0	160	400
480 402	CEREAL DE ARROZ	Lata metálica de 270 g. Etiquetado con apego a la	kilo	11	28	1	2	1	2	1	2	0	0	5	12





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
0300 00	PRECOCIDO (270 g)	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	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	kilo	2	5	1	2	1	2	1	2	0	0	2	5



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
	de 400 g.	indeleble, con nombre y marca comercial y/o símbolo del fabricante, texto del contenido neto, cantidad expresada en kilogramos o gramos, nombre y domicilio del fabricante y razón social, número de lote de fabricación, la leyenda "Hecho en México", lista de ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y función, así como información nutriológica como lo señala la Secretaría de Salud. 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 "Hecho en México". El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.	kilo	17	42	3	7	2	5	2	6	5	12	21	52
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	kilo	11	28	1	2	1	2	1	2	0	0	5	12

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	25	63	2	5	1	3	7	17	0	0	19	48
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	2,300	5,750	338	845	330	825	356	890	112	280	640	1600
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 obscuro (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	kilo	112	280	23	58	23	58	23	58	5	12	24	60



				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	72	180	1	2	1	2	1	2	1	2	10	24
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	10	25	5	12	11	28	5	12	0	0	19	48
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	720	1,800	44	110	56	140	90	225	0	0	192	480
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 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	kilo	6	16	1	3	1	3	1	3	0	0	3	8



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	20	50	2	6	2	4	4	11	0	0	2	6
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	40	100	1	2	1	2	1	2	1	2	2	4
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	kilo	40	100	1	2	1	2	1	2	1	2	2	4

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	31		32		33		34		35		36	
		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	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	64	160	29	72	11	28	34	85	0	0	21	52
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	48	120	6	14	8	20	1	3	0	0	14	36
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	kilo	3	7	1	2	8	20	2	6	0	0	2	4





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 polipropilen. 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 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.	kilo	160	400	20	50	22	55	30	75	0	0	24	60
480 609 0100 02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (700 g)	Bolsa de polipropilen. 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 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	kilo	160	400	1	2	1	2	1	2	0	0	2	4





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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	5	12	1	2	1	2	1	2	0	0	2	4
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	14	34	1	2	1	2	3	8	0	0	3	8
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.	kilo	56	140	12	30	12	30	12	30	0	0	10	24



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 gelifición (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. 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	11	28	2	4	1	2	2	6	0	0	3	8
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	litro	14	36	4	10	4	9	4	10	0	0	3	8



			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	litro	14	36	2	4	1	3	4	9	0	0	3	8
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	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	1	2
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	32	80	12	30	10	25	12	30	5	12	2	4





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
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	600	1,500	160	400	160	400	80	200	0	0	200	500
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	600	1,500	5	12	5	12	80	200	43	108	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 prohibe 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	220	550	24	60	20	50	32	80	0	0	44	110
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, incluído el líquido de cobertura, debe alcanzar por lo menos el 90% de la capacidad de agua del envase.	kilo	10	24	2	6	2	6	2	6	0	0	2	4
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	kilo	19	48	5	12	5	12	5	12	5	12	14	36





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 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	19	48	1	2	1	2	4	10	5	12	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	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0	1	3
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	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
480 802 0700 00	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA (1000 g.)	Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico.	kilo	8	20	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
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 envasado cuando la presentación a granel no cubre los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad.	kilo	5	12	2	6	2	6	2	6	5	12	1	2
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	6	16	2	5	2	5	2	5	5	12	1	2
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	30	75	6	15	5	12	7	18	5	12	1	2





				REGIMEN ORDINARIO											
PARTIDA				31		32		33		34		35		36	
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	88	220	6	14	3	7	5	12	0	0	40	100
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	80	200	1	2	1	2	5	12	0	0	8	20
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	5	12	1	2	1	2	1	3	0	0	1	2
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	10	24	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
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	30	75	6	15	6	15	6	15	0	0	6	16
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	kilo	24	60	6	15	9	22	6	15	0	0	2	6





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 ".	kilo	48	120	8	20	9	22	8	20	0	0	4	10
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	19	48	5	12	5	12	5	12	0	0	8	20
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	100	250	23	58	21	52	26	66	10	24	24	60
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	kilo	100	250	2	4	2	4	2	4	2	4	4	10





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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, estabilizadorempleado en su caso, marca contenido neto, domicilio del fabricante y fecha de caducidad Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede. Se prohibe el uso de conservadores, colorantes y gomas. Almacenarse en refrigeración a 6°C.	kilo	3	8	1	3	1	3	2	4	19	48	60	150
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	2	6	2	6	2	6	1	2	0	0	2	6
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	kilo	48	120	8	20	8	20	10	25	0	0	31	78





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	600	1,500	60	150	50	125	60	150	0	0	160	400
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	48	120	2	4	2	4	2	4	0	0	3	8
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	kilo	116	290	28	70	28	70	28	70	0	0	32	80





				REGIMEN ORDINARIO											
PARTIDA				31		32		33		34		35		36	
		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 bolsas de 1 kg.	En bolsas de papel o platico 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	11	28	1	2	1	2	1	2	0	0	16	40
480 405 0300 00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 g,	Caja de carton 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	100	250	12	30	6	15	12	30	0	0	20	50
480 405 0301 02	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABOR (50 g)	Caja de carton 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,	kilo	48	120	6	15	3	8	8	20	0	0	28	70





				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	4	9	1	3	3	8	1	2	0	0	8	20
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 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	88	220	12	30	10	25	12	30	0	0	32	80
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	40	100	0	0	0	0	0	0	34	84	2	4
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	kilo	40	100	0	0	0	0	0	0	34	84	2	4





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	26	65	4	10	4	10	5	12	0	0	2	4
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	48	120	6	15	8	20	8	20	0	0	2	4
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	5	12	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
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.	kilo	160	400	24	60	22	55	28	70	0	0	24	60
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,	kilo	6	16	0	0	0	0	2	4	0	0	5	12





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	2	6	1	2	1	2	2	4	10	24	2	4
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	91	228	19	48	23	58	19	47	14	36	24	60
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	340	850	32	80	30	75	30	75	5	12	64	160
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	Kilo	10	24	2	6	2	5	2	6	0	0	2	4





				REGIMEN ORDINARIO											
PARTIDA				31		32		33		34		35		36	
		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 %.	kilo	11	28	2	5	2	6	2	5	14	36	3	8
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	24	60	5	12	5	13	5	12	5	12	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	5	12	5	12	7	17	5	12	10	24	19	48
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	5	12	1	2	1	2	2	6	0	0	10	24



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
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	10	24	2	6	2	6	2	6	0	0	3	8
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	19	48	3	8	3	8	3	8	5	12	2	4
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	10	24	2	6	2	6	2	6	0	0	1	3
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,	kilo	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas													
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	19	48	4	10	4	10	4	10	0	0	3	8
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	2	6	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
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	5	12	1	2	1	3	1	3	0	0	1	2
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	6	14	1	2	2	4	2	4	0	0	2	5
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	kilo	1	2	12	30	11	28	11	28	0	0	12	30



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	40	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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 substancias tóxicas.	kilo	10	24	78	196	68	171	5	12	5	12	3	8
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	48	120	9	23	1	2	2	6	14	36	24	60
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	kilo	24	60	1	2	1	2	2	6	10	24	5	12

PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.	kilo	18	45	4	9	4	11	4	9	0	0	5	12
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 "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.	kilo	48	120	10	24	12	30	10	24	0	0	5	12
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	480	1,200	100	250	100	250	100	250	0	0	100	250
480 406 1400 00	PAN BOLLO (450 g /8 pzs)	Bolsa de polietileno impermeable biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe	kilo	96	240	14	36	12	30	24	60	0	0	7	18

PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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.	kilo	256	640	80	200	80	200	120	300	32	80	160	400
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	64	160	16	40	16	40	12	30	0	0	17	42
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	144	360	2	4	2	4	2	4	0	0	4	10
480 406	PAN MOLIDO (210 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de	kilo	4	10	28	70	28	70	8	20	5	12	8	20

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
1800 01		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.	kilo	260	650	3	8	2	4	1	2	0	0	104	260
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	5	12	5	12	5	12	5	12	19	48	24	60
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	320	800	72	180	60	150	40	100	0	0	56	140
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	kilo	96	240	2	4	2	6	3	8	0	0	10	24



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud (cumarinas). Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.	litro	10	24	2	4	2	4	2	6	0	0	3	8
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 substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud, ejemplo: cumarinas.	litro	5	13	1	2	1	2	1	2	0	0	10	26
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 reseca, 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.	kilo	32	80	2	4	1	2	1	3	0	0	2	6
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	5	12	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
480 806 0500 00	TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a	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,	kilo	5	12	1	2	1	2	2	6	0	0	1	2



PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
	1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	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.	kilo	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	0	1
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	200	500	32	80	32	80	40	100	10	24	36	90
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 prohibe el uso de colorantes, espesantes y conservadores.	kilo	10	26	2	5	2	4	3	7	0	0	10	24
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	kilo	640	1,600	19	48	19	48	24	60	0	0	40	100





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 del año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.													
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 del año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.	Litro	5	12	2	4	2	4	2	4	0	0	8	20
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	litro	240	600	26	65	30	75	26	66	0	0	10	24





				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	31		32		33		34		35		36	
		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.	litro	120	300	20	50	20	50	30	75	0	0	48	120
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	5	12	2	5	0	0	0	0	0	0	5	12





PARTIDA				REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
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	5	12	5	12	5	12	5	12	0	0	2	4
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	2	4	1	2	1	2	1	2	0	0	1	2
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	1	0	1	1	2	0	0	1	2
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 cacahuate 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. Cacahuate, 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 cacahuate: 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	kilo	2	6	1	2	1	2	1	2	5	12	2	4





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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 de1000 ml. Envasado y etiquetada 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	Litro	3,400	8,500	1,200	3,000	600	1,500	1,200	3,000	0	0	1200	3000





			PARTIDA	REGIMEN ORDINARIO											
				31		32		33		34		35		36	
		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, 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. 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	31	78	20	50	20	50	20	50	800	2,000	120	300
480 201	LECHE ENTERA	Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico –	Litro	15	37	10	26	2	6	2	6	0	0	96	240



				REGIMEN ORDINARIO											
			PARTIDA	31		32		33		34		35		36	
0200 00	DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA Envase tetra brik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	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, 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	Litro	56	140	8	20	8	20	8	20	0	0	240	600.00

				REGIMEN ORDINARIO											
PARTIDA				31		32		33		34		35		36	
		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 fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Clasificación sanitaria de la leche, contenido de grasa. En esta leche debe venir la leyenda: "No posee el mismo valor nutritivo que la leche entera". Debe indicar el contenido de vitaminas A y D por litro, Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. Número de lote. 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	29	72	1	2	1	2	1	2	1	2	2	4.00

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



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		HGZ TICUL		TOTAL	
	IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL		IMPORTE ANUAL	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
1A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS	$794,741.11	$1,986,852.78	$212,321.78	$530,804.45	$170,018.08	$425,045.21	$226,589.73	$566,474.33	$55,325.60	$138,314.00	$189,056.62	$472,641.56	**$1,648,053**	**$4,120,132**
1B CARNES BLANCAS, PESCADO Y HUEVO	$441,579.20	$1,103,948.00	$110,412.40	$276,031.00	$73,748.00	$184,370.00	$105,043.00	$262,607.50	$26,696.00	$66,740.00	$76,791.20	$191,978.00	**$834,270**	**$2,085,675**
1C DERIVADOS LACTEOS	$273,075.54	$682,688.85	$44,655.00	$111,637.50	$33,931.50	$84,828.75	$40,517.00	$101,292.51	$27,256.05	$68,140.12	$49,475.05	$123,687.62	**$468,910**	**$1,172,275**
1D FRUTAS Y VERDURAS	$1,133,396.40	$2,833,491.16	$307,195.60	$767,989.00	$246,059.20	$615,148.00	$297,690.20	$744,225.50	$200,016.00	$500,040.00	$333,386.00	$833,465.00	**$2,517,743**	**$6,294,359**
1E PAN FRESCO Y PRODUCTOS DE MAIZ	$188,935.08	$472,337.70	$43,999.04	$109,997.60	$32,156.76	$80,391.90	$41,947.98	$104,869.95	$6,259.60	$15,649.00	$40,818.84	$102,047.10	**$354,117**	**$885,293**
2A ABARROTES	$1,155,382.19	$2,888,455.47	$208,279.10	$520,697.75	$176,381.17	$440,952.92	$208,023.60	$520,059.00	$90,627.11	$226,567.77	$338,212.80	$845,532.00	**$2,176,906**	**$5,442,265**
TOTAL	**$3,987,109.52**	**$9,967,773.96**	**$926,862.92**	**$2,317,157.30**	**$732,294.71**	**$1,830,736.78**	**$919,811.52**	**$2,299,528.79**	**$406,180.36**	**$1,015,450.89**	**$1,027,740.51**	**$2,569,351.28**	$7,999,999.54	$19,999,999.00

Nota.- Los montos señalados incluyen los impuestos correspondientes.



ANEXO NÚMERO 2 (DOS)

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

La vigencia iniciará al *día hábil siguiente a la notificación del fallo al 31 de Diciembre de 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 y 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	MERIDA Ciudad
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 3 MOTUL	Calle 26 No. 319 CP. 97430	99191-50150	MOTUL foránea
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 5 TIZIMIN	Calle 48 No. 478 CP. 97700	98686-32004	TIZIMIN foránea
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 46 UMAN	Calle 29 No. 116 CP. 97390	98893-30356	UMAN foránea
HOSPITAL GENERAL DE ZONA TICUL	Calle 23 No. 325 (mza 16) Carretera Muna-Ticul		TICUL foránea
HOSPITAL RURAL No 62 "IZAMAL"	Calle 24 x37 No. 313 Col. Sn. Marcos CP. 97540	98895-40057	IZAMAL foránea
HOSPITAL RURAL No 63 "MAXCANÚ"	Calle 21 x 16 y 18 s/n CP. 97800	99797-12175	MAXCANÚ foránea

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	POBLACIÓN
HOSPITAL RURAL No 59 "ACANCEH"	Calle 21 x 32 y 30 No. 177 CP. 97380	98891-26039	ACANCEH foránea
HOSPITAL RURAL No 39 "OXKUTZCAB"	Calle 64 x 49 y 51 s/n Col. Sn. Esteban CP. 97880	99797-50243	OXKUTZCAB foránea
GUARDERIA ORDINARIA 001 I.M.S.S.	Calle 65 No. 403-A x 44 y 46 Centro CP. 97000	9999241865	MERIDA Ciudad

PLAZO Y HORARIO DE ENTREGA:

GRUPO	DESCRIPCIÓN	CIUDAD DE MÉRIDA	FORÁNEAS
1	Carnes rojas y embutidos	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 7:30 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.
	Carnes blancas, pescado y huevo	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 7:30 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.
	Derivados Lácteos	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 7:30 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.
	Frutas y verduras	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 7:30 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.
	Pan fresco	De lunes a domingo y días festivos de 6:00 a 7:30 horas	De lunes a domingo y días festivos de 6:30 a 12:00 horas.
	Productos de maíz	De lunes a domingo y días festivos de 10:15 a 10:45 horas.	De lunes a domingo y días festivos de 10:15 a 10:45 horas.
2	Abarrotes	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:30 a 9:00 horas.

CONDICIONES DE ENTREGA:

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

La evaluación al proveedor, será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, Nutricionista Dietista o el responsable de la recepción de los víveres de la Unidad Hospitalaria, en la cual se evaluará la entrega de los bienes, conforme al formato denominado *Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30*, conforme al **Anexo Número 4 (cuatro)**. Cuando incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el contrato y sus anexos, en forma semanal o cuando exista una urgencia de problemática de proveedores, el Jefe de Nutrición o bien el administrador de la Unidad, procederá a la aplicación de la sanción correspondiente.

"EL PROVEEDOR", **deberá entregar** en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias 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, victor.quijano@imss.gob.mx y karen.cruz@imss.gob.mx

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

RECHAZO DE BIENES

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

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

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

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

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CANJE

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

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

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

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

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

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

c) Criterio de evaluación.

Método binario:

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

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

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

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

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

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

-Régimen Ordinario.- por cada subgrupo y por cada Unidad Hospitalaria y Guardería individualmente.

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

Presentar la documentación señalada a continuación:

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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	

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

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

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

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

- REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación, deberán de contar con vehículos adecuados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año **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, 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.

- Se deberá de anexar **fotografías legibles de todos los vehículos.**

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

f) Visitas a las instalaciones institucionales.
No aplica.

g) Visitas a las instalaciones de los licitantes.

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

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

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

h) Las penas convencionales y deducciones.

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. "EL INSTITUTO" aplicará penas convencionales a "EL PROVEEDOR" cuando existan incumplimientos en la fecha convenida para la entrega de bienes o para el canje de los mismos en un **1% (uno por ciento)** por cada día de atraso, calculándose sobre el valor del bien no entregado en tiempo, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, en el siguiente supuesto:

- Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes, se aplicará el **1% (uno por ciento)** diario, sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, que es del el **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 Cláusula respectiva del contrato, el administrador del contrato aplicará una pena convencional del **1% (uno por ciento).** La aplicación de la pena podrá ser hasta por un máximo de diez días naturales, por el atraso en el cumplimiento de la obligación señalada.

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

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

Para autorizar el pago de los bienes, previamente "EL PROVEEDOR" tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato.

El administrador del contrato será el responsable de verificar que se cumpla esta obligación, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del presente instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

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

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA:

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

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

CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

"El Instituto" podrá rescindir administrativamente el contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando "el Proveedor" incurra en cualquiera de las causales siguientes:

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

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

C. Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el instrumento jurídico y sus anexos.

D. Cuando se compruebe que **"EL PROVEEDOR"** haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las pactadas en el instrumento jurídico.

E. 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.

F. 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"**.

G. Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio de **"EL PROVEEDOR"**.

H. 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.

I. 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.

J. 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

K. Las adicionales a las anteriores, que se mencionan en la Cláusula Vigésima Cuarta Rescisión del modelo del Contrato.

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

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

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

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, seguro de caución o carta de crédito irrevocable, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social. **Anexo Número 19 (diecinueve).**

El área contratante recibirá solicitud por escrito de "EL PROVEEDOR", requiriendo la cancelación de la garantía de cumplimiento del contrato, para que a su vez ésta solicite al Administrador del Contrato, ratifique si "EL PROVEEDOR" cumplió con las obligaciones contractuales establecidas, solicitándole exprese por escrito en un término no mayor a 30 días naturales, si el "EL PROVEEDOR" ha cumplido en tiempo y forma, y a entera satisfacción de "EL INSTITUTO" con la totalidad de las obligaciones contraídas en el contrato; de conformidad con el numeral 5.5.5.5 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, actualizadas con fecha **06 de Octubre de 2023**.

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

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

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

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

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

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

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

- Un tanto en original de la representación impresa del comprobante fiscal digital por internet autorizado por el SAT, que reúna los requisitos fiscales que señalan los Artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, deberá indicar el nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes 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).

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

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

Previo a la entrega de dicha documentación, el proveedor deberá cargar en internet, a través del portal de servicios a proveedores de la página del IMSS el archivo en formato xml, la validez de estos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

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

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

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

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

"EL PROVEEDOR" acepta que IMSS le efectúe el pago a través de transferencia electrónica, para tal efecto proporcionará el número de cuenta (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE interbancaria, nombre de la institución Bancaria a nombre de **"EL PROVEEDOR"**.

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

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

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

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

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

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

PERSONAS MORALES:

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

- Clave Bancaria Estandarizada (CLABE)

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

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

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

Nota: El estado de cuenta, comprobante de domicilio y la Cédula de Identificación Fiscal, deberán contener el mismo domicilio. (Persona Física y Moral).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

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

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

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 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 y HGZ Ticul, 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

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

IMSS DIGITAL

Unidad: HGR 12

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

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

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

VARIOS

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

Página 1

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud

IMSS DIGITAL

Unidad: HGR 12

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

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

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA GUARDERÍA

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

Orden de compra Pla.C.A.

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

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

(*) Ingrediente Sustituido 3220-009-194

VoBo Directora | Responsable del Servicio

Nombre y firma Representante Proveedor: | Proveedor:
Nombre y Giro de la Empresa | Ced. Empadronamiento:
Registro Federal de Causant | Domicilio:

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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)

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)							

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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 Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 1 o 2 Nombre y firma	39 Nutricionista Dietista Nombre y firma	40 Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	41 Proveedor Nombre y firma

2660-009-162

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)

FORMATO PARA CANJE Y/O REPOSICIÓN DE ALIMENTOS

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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							
			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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO 7 (SIETE)

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) dd mm aaaa
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Minuta: (7)	Servicio: (8)

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

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

2660-009-165

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



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 ± 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 ± 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, reservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
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.
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,

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 ± 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 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.
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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 a4°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 a4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País).Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
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.

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



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)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0401 00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA) (PIEZA 200 G)	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 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
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.
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 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 020802	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 010201	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 010100	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.

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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	MANZANA STARKING ®	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	A granel por peso en kg. .	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 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.
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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 250200	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 250500	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 260000	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 030000	TAMARINDO a granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el fruto esté íntegro en un80%, (con la membrana externa completa, no requebrajada.
480 301 280100	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 290000	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 300300	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 010000	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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto.
480 302 020200	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 010000	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 200200	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 030000	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 040000	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 050000	BRÓCOLI A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto
480 302 060100	CALABACITA CRIOLLA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 060200	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 090100	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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 obscuro 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.
480 302 1408	CHILE LARGO O GÜERO	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	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 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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 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	NOPAL	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	A granel, por peso en kilogramos	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 290200	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 290300	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.
480 805 060000	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 300000	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 310100	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 320000	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 340100	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 050100	TE DE MANZANILLA NATURAL	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del producto a granel el buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	A granel, por peso en gramos	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 070000	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 360000	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 030300	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 390000	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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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 glasine 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 glasine 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 glasine 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 glasine 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 glasine 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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	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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	dentro de una caja de cartón de 400 g.	contenido neto, cantidad expresada en kilogramos o gramos, nombre y domicilio del fabricante y razón social, número de lote de fabricación, la leyenda "Hecho en México", lista de ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y función, así como información nutriológica como lo señala la Secretaría de Salud. 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 "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- 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.
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 obscuro (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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 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,

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 polipropilen. 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 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 0100 02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (700 g)	Bolsa de polipropilen. 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 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,

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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%.
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 gelifición (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. 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: 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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 fisicoquímicas, Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, señalar aditivos, domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.
480 702 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.
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 prohibe 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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 802 0401 00	CANELA MOLIDA (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.
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 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.
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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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.
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 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



CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 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 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.
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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
480 405 0200 00	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA bolsas de 1 kg.	En bolsas de papel o platico 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 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 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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 25ºC 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.
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 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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 nutrimental.
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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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	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 substancias 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.
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 "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad. 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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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.
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 substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud (cumarinas). Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 803 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 substancias 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 reseca, 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	TE DE YERBABUENA PRES.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	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: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración". Tiene vida media de anaquel de1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
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 de1 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	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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	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 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.
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 cacahuate 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. Cacahuate, 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 cacahuate: 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 de1000 ml. Envasado y etiquetada 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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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.
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, 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 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,

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Clasificación sanitaria de la leche, contenido de grasa. En esta leche debe venir la leyenda: "No posee el mismo valor nutritivo que la leche entera". Debe indicar el contenido de vitaminas A y D por litro, Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. Número de lote. 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.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)
MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN Y SOLICITUD ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL INTERESADO.

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

Licitación Pública Nacional (nombre y número) _____

DATOS DEL INTERESADO:

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CONTINUACIÓN ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)
FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

LICITACIÓN NO. _____ NOMBRE DE LA LICITACIÓN: _____

MÉRIDA, YUCATÁN., A _____ DE _____DE _____.

NOMBRE DEL LICITANTE: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: _____

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

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

Número	Preguntas	Respuestas

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

Número	Preguntas	Respuestas

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

Número	Preguntas	Respuestas

ATENTAMENTE

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 10 (DIEZ)

CUADRO DE NORMAS Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	ORIGINAL Y COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		NOM-034-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-194-SSA1-2004	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-027-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-029-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-158-SCFI-2003	COPIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN REBANADOS (JAMÓN, MORTADELA, PASTEL DE POLLO, PECHUGA DE PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE.
		NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	COPIA DE LOS RESULTADOS DE PRODUCTOS TERMINADOS, O POR LOTE DE PRODUCCION, REALIZADOS INTERNAMENTE EN EL LABORATORIO DE LA PLANTA POR EL AREA DE CONTROL DE CALIDAD.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS. DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA • LA MADUREZ, • MANEJO, • CONSERVACIÓN • EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO • EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),
GRUPO 480-201 LECHES FLUIDAS	DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA EXTRAULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA ULTRAPAUTERZADA SEMIDESCREMADA ULTRAPAUSTERIZADA	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS TRES ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DE ORIGEN Y UNO DE TERCERÍA POR EL PROVEEDOR EN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA “EMA”
GRUPO 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-147-SSA1-1996	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE
	CONSOMÉ	NMX-F-158-1986 NMX-F-381-1986	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL DESHIDRATADO	NX-F-378-S-1980	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-1995	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO

ANEXO NÚMERO 11 (ONCE)
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café obscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4ºC congelados mínimo a-18°C.	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4º c Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje	Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas al entregar máxima temperatura a 4°C	Congelados y/o frescos entregados a más de 4°C
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios,	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos



BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
		transparentes, brillantes y cristalinos.	
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo a 18°C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: mínimo a --18° c sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento.	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas obscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa.	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo -18°C sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característico, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de -18° C	Temperaturas mayores y/o con signos de descongelación con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 12 (DOCE)
ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL

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

No. de la licitación _____.

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

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

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

ANEXO NÚMERO 13 (TRECE)

PUNTO 6 INCISO B)

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

_____de _____de_____

_____
P r e s e n t e .

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

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

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

A T E N T A M E N T E

NOMBRE Y FIRMA

_____
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 14 (CATORCE)

FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6
INCISOS: C y D

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE

(_____**NOMBRE**_____**)** REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA

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

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

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

LUGAR Y FECHA

_____
(NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL)

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 15 (QUINCE)

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

_____ de _____ de _____ (1)

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

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

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

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

A T E N T A M E N T E

_____(9)_____

Instructivo de llenado

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 16 (DIECISÉIS)

PUNTO: 6 INCISO F)

MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

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

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

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

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD _____ ***[SI/NO]*** HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

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

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

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

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

EL DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

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

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

2.1 "EL PARTICIPANTE B", DECLARA QUE:

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

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

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

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

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

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

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

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

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

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

3.1 "LAS PARTES" DECLARAN QUE:

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

3.1.2 MANIFIESTAN SU CONFORMIDAD EN FORMALIZAR EL PRESENTE CONVENIO, CON EL OBJETO DE PARTICIPAR CONJUNTAMENTE EN LA LICITACIÓN, PRESENTANDO PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, CUMPLIENDO

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

CON LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN Y CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 34, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 44 DE SU REGLAMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- **OBJETO.- "PARTICIPACIÓN CONJUNTA".**

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

PARTICIPANTE "A": ***[DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR]***.
PARTICIPANTE "B": ***[DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR]***.

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

SEGUNDA.- **REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO SOLIDARIO.**

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

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

TERCERA.- **DEL COBRO DE LAS FACTURAS.**

"LAS PARTES" CONVIENEN EXPRESAMENTE, QUE "EL PARTICIPANTE_____ ***[LOS PARTICIPANTES, DEBERÁN INDICAR CUÁL DE ELLOS ESTARÁ FACULTADO PARA REALIZAR EL COBRO]***, PARA EFECTUAR EL COBRO DE LAS FACTURAS RELATIVAS AL SERVICIO QUE SE PRESTE AL IMSS, CON MOTIVO DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO ___.

CUARTA.- **VIGENCIA.**

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

QUINTA.- **OBLIGACIONES.**

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

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 17 (DIECISIETE)

PROPUESTA TÉCNICA

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

PARTIDA:
GRUPO:
SUBGRUPO:

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

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

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

_____
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL DEL LICITANTE

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 18 (DIECIOCHO)

PUNTO: 6.3

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

SOLICITUD DE INFORMACIÓN COTIZACIÓN Nº. _____

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



ANEXO NUMERO 19 (DIECINUEVE)

FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

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



ANEXO NUMERO 20 (VEINTE)

MODELO DE CONTRATO EN MATERIA DE LAASSP

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

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

DECLARACIONES

I. "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" declara que:

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

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

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

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

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

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

I.6 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante **[NÚMERO Y FECHA DE OFICIO],** emitido por la _____.

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

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



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

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

I.7 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **N° (RFC DEPENDENCIA O ENTIDAD).**

I.8 Tiene establecido su domicilio en _____ mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II.3 Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.4 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **(RFC PROVEEDOR).**

II.5 Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

III. De "LAS PARTES":

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

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

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

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

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

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

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

Ejercicio Fiscal	Monto sin impuestos	Monto con impuestos
(INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)	(MONTO SIN IMPUESTOS DEL EJERCICIO)	(MONTO CON IMPUESTOS DEL EJERCICIO)
Se agregarán tantos se hayan programado		
TOTAL:	$(MONTO TOTAL SIN IMPUESTOS)	(MONTO TOTAL con impuestos)

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

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

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

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

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

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

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

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

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

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

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

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

Ejercicio Fiscal	Monto mínimo	Monto máximo
[INCORPORAR EJERCICIO FISCAL]	[MONTO MÍNIMO ANUAL sin impuestos]	[MONTO MÁXIMO ANUAL sin impuestos]
Se agregarán tantos se hayan programado		
TOTAL SIN IMPUESTOS:	[MONTO MÍNIMO TOTAL]	[MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO]

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

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

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL[LOS] PRECIO[S] UNITARIO[S]:

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

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

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE

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

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

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

TERCERA. ANTICIPO.

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

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

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

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

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

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

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

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

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

SEXTA. VIGENCIA.

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

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

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

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

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

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

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

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

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

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

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

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

NOVENA. GARANTÍA(S).

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

A) GARANTIA DE ANTICIPO

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

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

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

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

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

B) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C) GARANTÍA PARA RESPONDER POR VICIOS OCULTOS.

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

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

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

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

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

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

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD", se obliga a:

a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.

b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

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

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

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

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

INSTRUCCIÓN: CUANDO SE REQUIERA LA APLICACIÓN DE DEDUCCIONES:

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

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

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

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

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

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

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

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

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

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

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

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del 20% (veinte por ciento) del monto de los bienes adquiridos fuera de la

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

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

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

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

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

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

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

La póliza deberá contener las siguientes coberturas:

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

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

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

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

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

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

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

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

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

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

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

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

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

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

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

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

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

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

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

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

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

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

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

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

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

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

POR: "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
[NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD	[CARGO DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD	[R.F.C. DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD
[NOMBRE DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO]	[CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO]	[R.F.C. DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO]
[NOMBRE DEL FIRMANTE X]	[CARGO DEL FIRMANTE X]	[R.F.C. FIRMANTE X]

POR: "EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
[RAZÓN SOCIAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL]	[R.F.C. DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL]

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 21 (VEINTIUNO)

FORMATO DE CARTA RELATIVA A REGISTROS.

Mérida, Yuc., a _____ de _____de 20___.

Instituto Mexicano del Seguro Social

Presente

(_____Nombre_____) en mi carácter de representante legal de la (__nombre o razón social de la empresa__), y en términos del numeral 6 inciso n), requisitos que deberán cumplir los licitantes, de las bases de la convocatoria de la licitación pública Nacional Núm._____, manifiesto lo siguiente:

- Que mí representada cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes siguiente: _____.

- Que mí representada cuenta con el Registro Patronal IMSS siguiente:_____

- Que la totalidad de sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social. (En su caso, proporcionar copia del convenio de intermediación laboral, en términos de lo dispuesto en la normatividad vigente en la materia). **Para el supuesto de que el participante cuente con convenio de intermediación laboral (outsourcing) y su contrato rebase los $ 300,000.00, sin incluir el I.V.A. deberá presentar la opinión positiva y vigente del propio licitante y además la del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato**).

A T E N T A M E N T E

_____

Nombre, cargo y firma del licitante

.

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Serapio Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 22 (VEINTIDOS)

FORMATO CARTA DE COMPROMISO FISCAL.

Mérida, Yuc., a _____ de _____de 20__.

Instituto Mexicano del Seguro Social

Presente

_____ (Nombre) en mi carácter de _____, de la empresa denominada (nombre, denominación o razón social de quien otorga el poder) según consta en el testimonio notarial número _____ de fecha _____otorgado ante notario público número _____ de (ciudad en que se otorgó el carácter referido) y que se encuentra registrado bajo el número _____ del Registro Público de Comercio de (lugar en que se efectuó el registro), **manifiesto lo siguiente:**

De conformidad con dicha disposición, por cada contrato, el participante que resulte con adjudicación y cuyo monto exceda de $300,000.00, (trescientos mil pesos 00/100 MN) sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), se hace del conocimiento a los licitantes o posibles adjudicados, que a la fecha de firma del contrato deberán de presentar, el documento **vigente** expedido por el S.A.T., en el que emita **opinión positiva a nombre del participante sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, así como de la empresa de intermediación laboral (outsourcing)** en su caso; conforme a lo dispuesto por la Regla **2.1.28** de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, y sus actualizaciones, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el **29 de diciembre de 2023**, o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente, así como la(s) opinión(es) del cumplimiento de sus obligaciones fiscales vigente en materia de seguridad social de conformidad con las **"Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social",** del Anexo único del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del año 2022, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022, tanto del participante, como del intermediario laboral **(outsourcing)**, en su caso, cuando se trate de subcontratación de otros servicio especiales que no sean centrales para el servicio prestado, siempre que el contratista esté registrado en el padrón público a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo, y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos que emite el INFONAVIT, de conformidad con el Acuerdo por el que se emiten las "Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones", tanto del participante, como del intermediario laboral (outsourcing) en su caso.

A T E N T A M E N T E

_____
Nombre, cargo y firma del licitante

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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

_____, a _____ de _____ de 20__.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
P R E S E N T E

___[nombre] , en mi carácter de _____, de la ___[persona física o moral]___, manifiesto por medio de la presente que los documentos contenidos en mi propuesta y remitida a la convocante para la Licitación Pública _____[nacional o internacional] Electrónica No. _____que contiene a su **vez información de carácter reservada y confidencial** con fundamento en los artículos 113 fracción(es) ___ y _____, y 117 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y los correlativos de su Reglamento y de los Lineamientos Generales para la Clasificación y Descalificación de la Información de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal.

Relación de documentos:

Ejemplos:

1. Acreditamiento, respecto de la cual es confidencial la parte que señala la relación de accionistas de la sociedad.

2. Documentos expedidos por un tercero.

A t e n t a m e n t e

_____

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

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO NÚMERO 24 (VEINTICUATRO)

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

_____, a _____ de _____ de 20__.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
P R E S E N T E

Por este medio manifiesto bajo protesta de decir verdad, que como proveedor del Instituto Mexicano del Seguro Social, persona física o moral no desempeño o desempeñan los socios o accionistas de la empresa empleo, cargo o comisión en el Servicio Público.

Por lo que no tengo o tienen los socios o accionistas de la empresa ninguna situación de conflicto de intereses real, potencial o evidente, incluyendo ningún interés financiero o de otro tipo en el IMSS, y/u otra relación con un tercero, que:

a) Pueda tener un interés comercial atribuido en obtener el acceso a cualquier información confidencial obtenida en los asuntos o tramites propios del IMSS, o

b) que Pueda tener un interés personal en el resultado de los asuntos o trámites propios del IMSS.
*(**En caso de desempeñarlo va este párrafo**: A pesar de desempeñar su servidor o los socios o accionistas de la empresa empleo, cargo o comisión en el Servicio Público, con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un conflicto de interés.)*

Nombre de la empresa
Nombre del representante Legal
Firma

Calle 44 No. 999 por 127 y 127 B, Colonia Seraplo Rendón, C.P. 97285, Mérida, Yucatán Tel: (999) 940 25 68

2024 Felipe Carrillo PUERTO



ANEXO NÚMERO 25 (VEINTICINCO)
DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA TÉCNICA

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	PRESENTADO NO
Los licitantes acreditarán su personalidad en el acto de presentación y apertura de propuestas, entregando un escrito en el que su firmante manifieste, **bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada**, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica, conforme al A**nexo Número 12 (doce).**	7.1		
a) Escrito ***bajo protesta de decir verdad***, por el que los licitantes ***acreditarán su existencia legal y personalidad jurídica*** para efecto de la suscripción de las proposiciones, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 12 (doce)**, el cual forma parte de esta convocatoria.	6 a)		
b) Escrito en el que el licitante manifiesta ***bajo protesta de decir verdad***, que es de ***nacionalidad mexicana***, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará por grupo y subgrupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que además contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65% de grado de contenido nacional, ello conforme a lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP, conforme al **Anexo Número 13 (trece)** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 b)		
c) Escrito ***bajo protesta de decir verdad*** en el que manifieste no encontrarse en los supuestos de los ***artículos 50 y 60*** antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 14 (catorce)**, el cual forma parte de esta convocatoria.	6 c)		
d) Escrito de **declaración de integridad**, a través del cual el licitante o su representante legal manifiesta bajo protesta de decir verdad que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, en términos del **Anexo Número 14 (catorce)**, el cual forma parte de esta convocatoria.	6 d)		
e) En caso de participar con el carácter de **MIPYMES** deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME) o bien, un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad, que cuentan con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo Número 15 (quince)** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 e)		
f) Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al **Anexo Número 16 (dieciséis)** el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones. **En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberá presentar el escrito al que se refiere el inciso que antecede.**	6 f) Anexo		
g) **Descripción amplia y detallada** de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 1, 1 BIS y 2 (uno, uno BIS, dos)** el cual forma parte de esta convocatoria; conforme a las claves, descripciones y presentaciones del Cuadro Básico de Alimentos que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de PROFESIONALES DE LA SALUD, *CUADROS BÁSICOS Y FARMACOVIGILANCIA*, *ALIMENTOS* para lo cual deberá utilizar el formato del **Anexo Número 17 (diecisiete)** el cual forma parte esta convocatoria.	6 g)		
h) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3 (Normas) inciso) A)** de la presente convocatoria.	6 h)		
i) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3.1 (Licencias, Permisos y Autorizaciones)** de la presente convocatoria.	6 i)		
j) Escrito por el que el licitante se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Instituto de toda responsabilidad de ***carácter civil, mercantil, penal o administrativa*** que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional. **Escrito libre.**	6 j)		
k) **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.**	6 k)		





DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	PRESENTADO NO
Esta relación formará parte integrante del contrato.			
l) Se deberá de anexar **fotografías legibles de todos los vehículos.**	6 l)		
m) Copia simple del **Acta Constitutiva**, en el caso de personas morales, o de la Cédula de Identificación fiscal, en el caso de personas físicas, en la cual el objeto social o actividad deberá ser acorde a los bienes a adquirir. **Será causa de desechamiento** si el Licitante no lo presenta o su objeto social o actividad no sea acorde a los bienes a adquirir. En caso de participación conjunta, deberán presentarse la de cada integrante.	6 m)		
n) **Escrito** en el que el representante legal o persona física, manifieste que la totalidad de sus trabajadores se encuentran inscritos en el **régimen obligatorio** del seguro social. (En caso de no contar con trabajadores lo deberá de manifestar y en su caso, proporcionar copia del convenio de intermediación laboral, en términos de lo dispuesto en la normatividad vigente en la materia), así mismo que declare que cuenta con los siguientes registros: Registro Federal de Contribuyentes y Registro Patronal del IMSS. **Anexo Número 21 (veintiuno).** Para el supuesto de que el participante cuente con convenio de intermediación laboral (outsourcing) y su contrato rebase los $ 300,000.00, sin incluir el I.V.A. deberá presentar la opinión positiva y vigente del tercero con el que subcontrata, previo a la formalización de su contrato.	6 n)		
o) Manifestación de que en caso de resultar con adjudicación se compromete a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita **opinión favorable** a nombre de su representada. **Anexo Número 22 (veintidós).**	6 o)		
p) Los licitantes deberán indicar en el formato previsto en el **Anexo Número 23 (veintitrés)** de la presente convocatoria, si en los documentos que proporcionen al Instituto se contiene **información de carácter confidencial, reservada o comercial reservada**, señalando los documentos o las secciones de estos que la contengan, así como el fundamento legal por el cual consideren que tengan ese carácter.	6 p)		
q) Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en el **numeral 2.3 (Normas) inciso B),** de la presente convocatoria.	6 q)		
r) 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 26 (veintiséis).**	6 r)		
Copia simple por ambos lados de su **identificación oficial** vigente con fotografía, (pasaporte, credencial para votar con fotografía o cédula profesional), tratándose de personas físicas; y, en el caso de personas morales, de la persona que firme la proposición.	6.1 Fracción I		
Anexo Número 25 (veinticinco), el cual forma parte de las presentes bases, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.	6.1 Fracción II		
Copia simple de la escritura pública del **acta constitutiva**, en caso de ser personas morales, y **acta de nacimiento** en caso de personas físicas	6.1 Fracción III		
Copia simple de poder donde consten las facultades del representante, en su caso	6.1 Fracción IV		

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA ECONÓMICA

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

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



ANEXO NÚMERO 26 (VEINTISEIS)

AUTORIZACIÓN PARA CONSULTAR SU OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO (32-D) ANTE EL IMSS

6 – r)

Mérida, Yuc., a _____ de _____de 202_

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)_____