

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E" PARA EL RÉGIMEN ORDINARIO, DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2025, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, QUE EN LO SUCESIVO SE DENOMINARÁ "EL INSTITUTO", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL DR. ALONSO JUAN SANSORES RÍO, EN SU CARÁCTER DE TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN Y APODERADO LEGAL Y, POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA FÍSICA C. FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE DENOMINARÁ, "EL PROVEEDOR", POR SU PROPIO Y PERSONAL DERECHO, Y A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I. "EL INSTITUTO", declara que:

I.1. Es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propio, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4 y 5, de la Ley del Seguro Social. Está facultado para celebrar los actos jurídicos necesarios para la consecución de los fines para los que fue creado, de conformidad con el Artículo 251 fracción IV de la Ley del Seguro Social.

I.2. Conforme a lo dispuesto en la Escritura Pública número 128,331, Libro 2,314, de fecha 05 de enero de 2023, pasada ante la fe del Doctor Eduardo García Villegas, Titular de la Notaría Pública Número 15 de la Ciudad de México e inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados el 09 de enero de 2023 bajo el folio número 97-7-09012023-142934; y cuyo Nombramiento fue aprobado mediante Oficio Número 09/9001/030000/2450 de fecha 13 de diciembre de 2022, por parte del H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, mediante Acuerdo ACDO.DN.HCT.131222/356.P.DG, inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados el día 09 de enero de 2023 bajo el folio número 97-5-09012023-122129; así como de conformidad con el artículo 251 A de la Ley del Seguro Social, los artículos 144 Fracciones I, XXIII, XXXVI, 155 Fracción XXXII, en relación con el artículo 2 fracción IV inciso a) del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social; y numeral 5.3.16 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, el Dr. Alonso Juan Sansores Río, en su carácter de Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán y Apoderado Legal, es el servidor público que tiene conferidas las facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de elaborar convenio modificatorio.

I.3. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 fracción III Bis y penúltimo párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; los numerales 2.2, 5.4.13 y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, suscribe el presente instrumento la Dra. Melina Candelaria Cahuich Canto, Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud, con Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED], designada para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituida 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.

I.4. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 fracción III Bis y penúltimo párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; los numerales 2.2, 5.4.13 y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, suscribe el presente instrumento el L.N. Sergio Humberto Caamal Beltrán, Coordinador Delegacional de Nutrición y Dietética con Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED] 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.

I.5. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 fracción III Bis y penúltimo párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; los numerales 2.2, 5.4.13 y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia

Elaboró: AKEH

Página 1 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, suscribe el presente instrumento el **C.P. Edel Ávila Aguilar, Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales** con Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED], 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.

I.6. La adjudicación del presente contrato se efectuó mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional Electrónica Número LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025**, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 134 tercer párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con los artículos 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 (LAASSP), 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54 y 58 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.

I.7. "EL INSTITUTO" cuenta con recursos suficientes y con autorización para ejercerlos en el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente contrato, como se desprende en la partida presupuestal 42060801 (CUENTA FINAT 51221001) de conformidad con el Dictamen de Disponibilidad Presupuestal con número de folio 0000000660-2025, de fecha 28 de noviembre de 2024, emitido por el L.A.D.E. Yerson Ricardo Sosa Meza, Titular de la Jefatura de Servicios de Finanzas, mismo que se adjunta como **Anexo Número 1 (uno)** del presente contrato.

I.8. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes No. **IMS421231145**.

I.9. Tiene establecido su domicilio en la Calle 41, número 439, por la calle 34, Colonia Industrial, Ex Terrenos El Fénix, Código Postal 97150, en la Ciudad de Mérida, Yucatán, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. "EL PROVEEDOR" declara, por su propio y personal derecho, que:

II.1. Es una persona física de nacionalidad [REDACTED] lo cual acredita con el acta de nacimiento [REDACTED] con fecha de registro [REDACTED], expedida a su favor por [REDACTED], con credencial para votar [REDACTED], expedida a su favor por el Instituto Nacional Electoral.

II.2. Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.3. Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **AEPF701114U78**

Cuenta con Registro Patronal y Registro INFONAVIT [REDACTED]

Cuenta con número de proveedor **EN TRÁMITE**

II.4 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 y Amortizaciones Patronales frente al INFONAVIT, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) y las de seguridad social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.

II.5. Tiene establecido su domicilio en [REDACTED], teléfono: [REDACTED], correo electrónico: [REDACTED], mismos datos que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

III. Declaran "LAS PARTES" que:

III.1 Es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, para lo cual se reconocen ampliamente las facultades y capacidades necesarias, mismas que no les han sido revocadas o limitadas en forma alguna, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

Elaboró: AKEH

Se testa: Registro Federal de Contribuyentes, Nacionalidad, Datos del Acta de Nacimiento, Número de Credencial para votar y Registro Patronal e INFONAVIT, Domicilio Fiscal, Número Telefónico y Correo Electrónico Personal, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona Titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos, a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el número: OOAD/YUC/JSJ/ADQ/2025/027

La validación jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de la contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se pronuncia sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E" PARA EL RÉGIMEN ORDINARIO, DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2025**, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria, este contrato y sus anexos, que forman parte integrante del mismo.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima de **\$1,345,592.98 (Son: Un millón trescientos cuarenta y cinco mil quinientos noventa y dos pesos 98/100 Moneda Nacional)** con impuestos incluidos en su caso, y un monto máximo de **\$3,363,982.45 (Son: Tres millones trescientos sesenta y tres mil novecientos ochenta y dos pesos 45/100 Moneda Nacional)** con impuestos incluidos en su caso.

Los precios unitarios del presente contrato, expresados en moneda nacional son los indicados en el **Anexo Número 2 (dos)**.

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

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgará anticipo a **"EL PROVEEDOR"**.

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido o porcentaje de avance (pagos progresivos), conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción de los Administradores del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **Anexo Número 2 (dos)** que forma parte integrante de este contrato.

El pago se efectuará en pesos mexicanos, **a los 8 (ocho) días naturales tratándose de bienes perecederos**, 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 de los Administradores 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).

Elaboró: AKEH

Página 3 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

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 válidos serán procedentes para pago.

La documentación deberá ser entregada en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sito en calle 41 número 439 por 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 por Internet (CFDI) 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 3 (tres) días hábiles siguientes a la recepción, indicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que se deberán corregir, por lo que el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del Comprobante Fiscal Digital por Internet (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 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 **"EL INSTITUTO"** tiene en operación, a menos que **"EL PROVEEDOR"** acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

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

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

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

PERSONAS FÍSICAS:

Escrito libre de **"EL 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 de **"EL PROVEEDOR"**
- Domicilio fiscal
- Número telefónico
- Cuenta de correo electrónico

Elaboró: AKEH

Página 4 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

- 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 de **"EL 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)

Nota: El estado de cuenta, comprobante de domicilio y la Cédula de Identificación Fiscal, deberán contener el mismo domicilio.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del Comprobante Fiscal Digital por Internet (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.

Asimismo, **"EL INSTITUTO"** acepta de **"EL PROVEEDOR"**, que en el supuesto de que tenga cuentas líquidas 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.

"EL PROVEEDOR" se obliga a no cancelar ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT) los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (CFDI) a favor de **"EL INSTITUTO"** previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo a los Administradores del Contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y Reposición del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) en su caso.

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

"EL PROVEEDOR" deberá entregar el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) a favor de **"EL INSTITUTO"** 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 (IVA), en su caso, siempre y cuando éste se manifieste y se encuentre debidamente desglosado en el Comprobante Fiscal Digital por Internet (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, si no se ha determinado, calculado y notificado a **"EL PROVEEDOR"** las penas convencionales o deducciones pactadas en el contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI-Millennium.

Elaboró: AKEH

Página 5 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

El Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica se deberá presentar desglosando el IVA 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 los Administradores 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 **"EL INSTITUTO"**, para efectos del pago.

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

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

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

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.

Durante la vigencia del contrato, los Administradores del Contrato, al recibir de **"EL PROVEEDOR"** la documentación para autorización de pago, revisarán que se adjunte la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social" y que sea positiva y vigente a la fecha de su presentación.

En el supuesto de que sea positiva y vigente la citada Opinión, se continuará con los trámites de autorización de pago.

En caso de que no se adjunte la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social", o no esté vigente y/o sea negativa, no recibirá la documentación e informará a **"EL PROVEEDOR"** que deberá obtener la citada Opinión o, en caso de que sea negativa, que puede presentar aclaraciones o pagar sus créditos fiscales, ante la Subdelegación que le corresponda o, en caso de que no esté vigente, que deberá obtenerla nuevamente.

Cuando la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social", presentada por **"EL PROVEEDOR"** sea positiva y vigente a la fecha en que se presentó a los Administradores del Contrato, la Jefatura de Servicios de Finanzas, a través del Área de Trámite de Erogaciones, continuará el trámite de pago a **"EL PROVEEDOR"** respectivos.

El Área de Trámite de Erogaciones, al momento de revisar la documentación presentada para cobro, deberá verificar que se incluya la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social"; en caso contrario devolverá la documentación e informará a **"EL PROVEEDOR"** que deberá obtener la citada opinión.

Aclaraciones de opinión negativa:

La Jefatura de Servicio de Afiliación Cobranza, a través de la Subdelegación, resolverá la aclaración que presente **"EL PROVEEDOR"** cuando la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social", sea negativa y la resolverá dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha de presentación de la misma.

Una vez resuelta la aclaración, notifica a **"EL PROVEEDOR"** que la aclaración fue procedente y que puede obtener nuevamente la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social", o bien, le informa el motivo por el que no se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social.

Elaboró: AKEH

Página 6 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

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 **"EL INSTITUTO"** en el **Anexo Número 3 (tres)** que se adjunta al presente contrato, y en los lugares establecidos en el mismo.

Durante la vigencia del contrato, **"EL INSTITUTO"** podrá en cualquier momento verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad del servicio a **"EL PROVEEDOR"**, 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.

"EL PROVEEDOR" manifiesta mediante escrito que el bien que oferta cumple con las Normas Oficiales Mexicanas señaladas para cada grupo o subgrupo en el **Anexo Número 2 (Dos)**. Se adjunta dicho documento al presente instrumento como **Anexo Número 13 (trece)**.

"EL PROVEEDOR" deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 6 (seis)** que forma parte del presente instrumento jurídico por cada uno de los subgrupos.

"EL INSTITUTO" podrá realizar programas de verificación a través del personal que designen los administradores del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo Número 16 (dieciséis)** del presente instrumento jurídico.

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 de **"EL 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 de **"EL PROVEEDOR"**.

SEXTA. VIGENCIA.

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **27 de enero al 31 de diciembre de 2025**, sin perjuicio de su posible terminación anticipada, en los términos establecidos en su clausulado.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o 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.

"EL INSTITUTO" 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 **"EL INSTITUTO"**, 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.

Elaboró: AKEH

Página 7 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"EL INSTITUTO"** 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"**.

"EL INSTITUTO" 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 **"EL PROVEEDOR"** comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA. GARANTÍAS DE LOS BIENES.

Para el presente contrato no se entregará garantía de bienes.

NOVENA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48 fracción II y 49 fracción II de la **"LAASSP"**, 85 fracción III y 103 de su Reglamento, **"EL PROVEEDOR"**, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el presente contrato, se obliga a constituir una garantía **divisible**, la cual 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 **"EL INSTITUTO"**, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), conforme al modelo que se adjunta al presente como **Anexo Número 10 (diez)**.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"**, a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

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.

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, **"EL INSTITUTO"** 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 **"EL INSTITUTO"** 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 **"EL INSTITUTO"**, dentro de los 10 (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.

Elaboró: AKEH

Página 8 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

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

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 a los Administradores del Contrato, ratifiquen si **"EL PROVEEDOR"** cumplió con las obligaciones contractuales establecidas, solicitándole exprese por escrito en un término no mayor a 30 (treinta) 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.

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

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

- Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO".

"EL INSTITUTO", se obliga a:

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

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

"EL INSTITUTO" designa como Administradores del presente contrato a la **Dra. Melina Candelaria Cahuich Canto, Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud**, con Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED], al **L.N. Sergio Humberto Caamal Beltrán, Coordinador Delegacional de Nutrición y Dietética**, con Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED] y al **C.P. Edel Ávila Aguilar, Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales**, con Registro Federal de Contribuyentes [REDACTED], quienes darán seguimiento y verificarán el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento, cuyo documento de designación se exhibe como **Anexo Número 11 (once)** del presente instrumento jurídico.

Los bienes se tendrán por recibidos previa revisión de los administradores 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.

Elaboró: AKEH

Página 9 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

"EL INSTITUTO", a través de los administradores 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 **"EL INSTITUTO"**, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"EL INSTITUTO", a través de los administradores 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.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

"EL INSTITUTO" no aplicará deducciones al pago para el presente contrato.

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, y 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 este Apartado, que es del **1% (uno por ciento)** aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida/clave/grupo. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** no reponga los bienes que **"EL INSTITUTO"** haya solicitado para su canje, una vez concluido el plazo señalado en el **Anexo Número 3 (tres) Anexo Técnico, Apartado Canje**, los administradores del contrato aplicarán 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.

Los administradores del presente contrato, serán los encargados 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-Millennium, dentro de los 5 (cinco) 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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

Los administradores del contrato serán los responsables 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.

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 eScinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA's), a favor de **"EL INSTITUTO"**; 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.

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

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.

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

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 **Anexo Número 3 (tres)** 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 **"EL INSTITUTO"**.

"EL INSTITUTO" 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 **"EL INSTITUTO"**.

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

"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 **"EL INSTITUTO"** o a terceros.

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

En caso de que **"EL INSTITUTO"** 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.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" 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 **"EL INSTITUTO"**, 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 **"EL INSTITUTO"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"EL INSTITUTO"** 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.

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 presente contrato, 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 el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiere iniciado un procedimiento de conciliación respecto del contrato de la rescisión.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

"EL INSTITUTO" podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el presente contrato y hacer efectiva la fianza de cumplimiento, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento de sus obligaciones contractuales, sin necesidad de acudir a los tribunales competentes en la materia, por lo que, de manera enunciativa, más no limitativa, se entenderá por incumplimiento:

- 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 **"EL INSTITUTO"**.
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro de los bienes 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) Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
- j) Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el instrumento jurídico y sus anexos.
- k) Cuando se compruebe que **"EL PROVEEDOR"** haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las pactadas en el instrumento jurídico.
- l) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- m) 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"**.
- n) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;
- o) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA de CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
- p) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO"**;
- q) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** no reponga los bienes que le hayan sido devueltos para canje, por problemas de calidad, defectos o vicios ocultos, de acuerdo a lo estipulado en el presente contrato.
- r) Cuando de manera reiterativa y constante, **"EL PROVEEDOR"** sea sancionado por parte de **"EL INSTITUTO"** con penalizaciones o deducciones sobre el mismo concepto de los bienes que proporciona a **"EL INSTITUTO"** y con ello se afecten los intereses de **"EL INSTITUTO"**.
- s) 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.
- t) 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.
- u) **En caso de no establecer 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, en un término máximo de 20 días hábiles posteriores a la emisión del fallo.**
- v) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"EL INSTITUTO"** 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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho **"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 **"EL INSTITUTO"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL INSTITUTO"** 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 **"EL INSTITUTO"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL INSTITUTO" 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, **"EL INSTITUTO"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindir el contrato, **"EL INSTITUTO"** 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, **"EL INSTITUTO"** quedará expresamente facultado 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 **"EL INSTITUTO"**.

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 **"EL INSTITUTO"** 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 **"EL INSTITUTO"**, así como en la ejecución del objeto del contrato.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL INSTITUTO"** 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, **"EL INSTITUTO"** reciba una demanda laboral por parte de trabajadores de **"EL PROVEEDOR"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"EL INSTITUTO"**, **"EL PROVEEDOR"** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

Elaboró: AKEH

Página 14 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" convienen que, en caso de discrepancia entre la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, de conformidad con el artículo 81 fracción IV del Reglamento de la **"LAASSP"**.

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

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

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para la entrega de los 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 de Mérida, Yucatán, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

TRIGÉSIMA. RELACIÓN DE ANEXOS.

Los anexos que se relacionan a continuación son rubricados de conformidad por **"LAS PARTES"** y forman parte integrante del presente contrato.

Los **Anexos** que forman parte integrante del presente contrato, se enuncian a continuación:

Anexo Número 1 (uno): Dictamen de Disponibilidad Presupuestal con número de folio 0000000660-2025, de fecha 28 de noviembre de 2024, emitido por el L.A.D.E. Yerson Ricardo Sosa Meza, Titular de la Jefatura de Servicios de Finanzas.

Anexo Número 2 (dos): Grupo, Subgrupo, proveedor, partida, unidad, clave, alimento, unidad de medida, marca/fabricante, cantidad mínima y máxima, precio unitario sin IVA e Importes mínimos y máximos.

Anexo Número 3 (tres): Anexo técnico y términos y condiciones

Anexo Número 4 (cuatro): Orden de compra.

Anexo Número 5 (cinco): Reporte de incidencias en el suministro de víveres ND-30

Anexo Número 6 (seis): Presentación y criterios de calidad

Anexo Número 7 (siete): Solicitud extraordinaria de alimentos ND-15.

Anexo Número 8 (ocho): Formato para cancelación de alimentos ND-35

Anexo Número 9 (nueve): Formato para canje y/o reposición de alimentos

Elaboró: AKEH

Página 15 de 16

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

Anexo Número 10 (diez): Formato de fianza.

Anexo Número 11 (once): Designación de los Administradores de contrato.

Anexo Número 12 (doce): Escrito de **"EL PROVEEDOR"** en el cual se manifiesta una relación del personal que tiene acceso a las instalaciones de **"EL INSTITUTO"** para la entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias de los bienes.

Anexo Número 13 (trece): Escrito de **"EL PROVEEDOR"** en el que manifiesta que el bien que oferta cumple con las Normas Oficiales Mexicanas señaladas para cada grupo o subgrupo.

Anexo Número 14 (catorce): Relación de vehículos con los cuales se repartirán los bienes, objeto del contrato, así como fotografías de los mismos.

Anexo Número 15 (quince): Cuadro de Normas y Criterios para la recepción

Anexo Número 16 (dieciséis): Características físicas de los alimentos para su entrega y Distribución de los Bienes

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN

"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: "EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
DR. ALONSO JUAN SANSORES RÍO	TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONECENTRADA ESTATAL YUCATÁN Y APODERADO LEGAL	
DRA. MELINA CANDELARIA CAHUICH CANTO	COORDINADORA DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD	
L.N. SERGIO HUMBERTO CAAMAL BELTRÁN	COORDINADOR DELEGACIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
C.P. EDEL ÁVILA AGUILAR	TITULAR DE LA JEFATURA DE SALUD EN EL TRABAJO, PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES	

POR: "EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
C. FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ POR SU PROPIO Y PERSONAL DERECHO	AEPF701114U78

Elaboró: AKEH

Página 16 de 16

Cadena original:

[Redacted]

Firmante: ALONSO JUAN SANSORES RIO
RFC: [Redacted]

Número de Serie: [Redacted]
Fecha de Firma: 06/02/2025 11:43

Certificado:

[Redacted]

Firma:
dMPv/Ma2P80Q1ArdN2knRKmcK0Ph7Atzf3D7WSzo0eCcHFW31fjpkITii4LyomgRkB3liqh1FT2xhc5KCNHCQ9qkzjSTBLPSUDy41vM+rqbXYJ0feA+yubJ8H7x3+R9SwBC7P/Zy00unSKK5323c8+/Y00Z5Fq+aPnXBUSKeewP4QD2erm2F1jVS3oo8E6MbYDfBfH2ZVNkFX/0gpCGWymiNTFW7hVH2RcST01r5ZN1zB56t+jf2QD1L293nu0voi8bnR2Wnnjcxu2dMjaievxxA08zC+dvEf+v0N4CeDpNu6xoBrY3dYF70yM0JxzqEXJ9FYDQnEJAYJ2zrEFL/A==

Firmante: EDEL AVILA AGUILAR
RFC: [Redacted]

Número de Serie: [Redacted]
Fecha de Firma: 06/02/2025 12:07

Certificado:

[Redacted]

Firma:
P+mskkjJ6B1AQZV03AK1xyIjn0p9LPRj66HtZxG7sw8gBBsn2fdYNkhvv28JOURu1rxe+icg96Ua0rd8FdpmQLKb22MiTU3pSXSehpijy+1Fov8anJZu2HYEefU/v9KbZqaYhcBfh4H13m0efoPJVR6h9wFqVMVbvX0TpXJZyEwyWNzeoyCEV7PdnzuCfGxKX6ryDP6I6YkvvUL092X2JaceE6673KW5LsexHxPFwKef/HAue2G0tdBdHth2v/U1SRWeyi9x/As/3RDvpM5scdpUtW77b+M1ix0DU0XQxfprV/6MwL7P6Ka7CuskFjUL6/F2Z0QGYYxRjeNP1PR7UQ==

Firmante: MELINA CANDELARIA CAHUICH CANTO
RFC: [Redacted]

Número de Serie: [Redacted]
Fecha de Firma: 06/02/2025 12:47

Certificado:

[Redacted]

Firma:

Se testa: Cadena Original, Número de Serie, Registro Federal de Contribuyentes y Certificado Digital, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Xw2iBUl3KaPyBX2l6rr855HiZFvkXE6EmDZx9Xk60WwaBdF9E2V0d0VWSpink3xBqcronmvXdVMi84nS0rExQKI4Qd5zyFZU0aEKHBHhayREjpgGf0B3j+Bd0FQQ1xPB0l0kZqj6M4S6FF6aA42vWe5dW+TCQGfKMMDbF+ZeZqSngoveTeEdgL3sdH2vSIlzxe1T7Hp08AWGww6N5eRi6mWkuRlIPuJx5i0D4wjllUX4iGom5FKNiNy0brTpeqyMniMp33jE3YDP09WnwBDCmV32RnewG8hxXUG0hw7S4SrUmwTGryzcXGik85zxCL0JwnPTv6HrsFtrD0Gd4JFKXA==

Firmante: SERGIO HUMBERTO CAAMAL BELTRAN
RFC: [REDACTED]

Número de Serie: [REDACTED]
Fecha de Firma: 06/02/2025 12:53

Certificado:
[REDACTED]

Firma:
cA4pmgV2r8zJSU092rXyLjTNbcHlDLECOyWTNMxxhg7Bj3d/o1UVLdzo5N2b1x6J3eeUnLaTG2ReMQIApu0n3kiNu0PnyI/ctDcTn6Dtt0iDURPJrEX4/Pf21x5edelepH40TiBmrn0ZqZISV7zgniHp15nW607+RAllhazUw53toRS2AL/9REFwHA7NLxtf8wfZE024QrCKajmsTT1ZnD6eB0YBZm+V73/Lh40sGia27XfkyXVntQJvcQU62yLVz21u/voaYAJghqV4hcnWr1nSOew0B0DD74g0zJ1y0Ra/g/kCIzqTpb6CWZLPyRzThpqRmBYKlADJkSYE070ugA==

Firmante: FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PEREZ
RFC: AEPF701114U78

Número de Serie: [REDACTED]
Fecha de Firma: 06/02/2025 13:12

Certificado:
[REDACTED]

Firma:
bv09MKg8/QrpPAC2qJqHJQwZJYgum5Y2Tj8+IxHi9a2yhUM5bhn0ZGhwVbV5+PGSFS/psj/au0pNs6F9zbzvz12AcRYgyobhqknZzr6dXA+icrKSkdrv1Gf76Y5yU3rgo9t1uGqqbRg4KBstte6yWd8sfC/aBLlh77MSM4gs31Vnrh611RN1+QYV2hq7593cqZpJ2HtYkHqr52uMhlWLYlBPeUY5VkwlrKh+/ghZJdSMxLUZMa219Gbp5+7VQam/0V6dj70rbj9VUFq17Q2bpAu1XNun8M0+l9d090dXtUuSQPm/Sww04KY0wx8Xbu1zEy1nLrkec5NgLVq0CJhz6g==

Se testa: Cadena Original, Número de Serie, Registro Federal de Contribuyentes y Certificado Digital, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Yucatan
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 0000000660-2025

☐ Dictamen de Inversión

☒ Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante:

33 Yucatan

339001 Oficina del OOAD YUCATAN

200100 Jefatura De Servicios De Prest

Concepto:

VIVERES

Fecha Elaboración:

28/11/2024

Total Comprometido (en pesos): \$ 19,999,999.00

Cuenta: 42060801

Viveres

Unidad de Información: 330101

Centro de Costos: 200200

Partida Presupuestaria SHCP: 22102

Productos alimenticios para personas derivado de la prestaci

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos):

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
20,000.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

DISPONIBLE (en miles de pesos):

359.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y de lo establecido en el artículo 8°, 144 y 148 del Reglamento Interior del IMSS, es responsabilidad del área solicitante el destino y aplicación de los recursos. También se informa que este documento únicamente tendrá validez para el ejercicio fiscal en curso, y que con base en la revisión que se efectuó en el Sistema Financiero PREI-Millennium, en el Módulo de Control de Compromisos, en la combinación unidad de información y centro de costos, los montos señalados quedan comprometidos para dar inicio a las gestiones de adquisición de bienes y servicios con base al marco normativo vigente.

ATENTAMENTE

Yucatan

SOSA MEZAYERSON RICARDO

DIA	MES	AÑO
-----	-----	-----

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No.

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS):

\$.00

SE EMITE SUJETO A LAS CIFRAS DEFINITIVAS QUE APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA EL IMSS, RAZÓN POR LA CUAL EL IMPORTE DEBERÁ RATIFICARSE UNA VEZ QUE SE TENGA EL PRESUPUESTO APROBADO PARA EL EJERCICIO 2025.

Clave: 6170-009-001



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

ANEXO NÚMERO 2 (DOS)

PROVEEDOR: FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ

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

LICITANTE	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MAXIMO
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE 150 g	kilo	Keken	84	210	\$ 144.10	\$ 12,104.40	\$ 30,261.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	kilo	Keken	56	140	\$ 178.20	\$ 9,979.20	\$ 24,948.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	kilo	Keken	84	210	\$ 178.20	\$ 14,968.80	\$ 37,422.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	kilo	Keken	600	1500	\$ 178.20	\$ 106,920.00	\$ 267,300.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	kilo	Keken	168	420	\$ 178.20	\$ 29,937.60	\$ 74,844.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	kilo	Keken	104	260	\$ 178.20	\$ 18,532.80	\$ 46,332.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	kilo	Ayvi	880	2200	\$ 315.30	\$ 277,464.00	\$ 693,660.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	kilo	Ayvi	56	140	\$ 315.30	\$ 17,656.80	\$ 44,142.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	kilo	Ayvi	100	250	\$ 315.30	\$ 31,530.00	\$ 78,825.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	kilo	Ayvi	224	560	\$ 315.30	\$ 70,627.20	\$ 176,568.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	kilo	Ayvi	224	560	\$ 315.30	\$ 70,627.20	\$ 176,568.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	kilo	Ayvi	784	1960	\$ 184.80	\$ 144,883.20	\$ 362,208.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0200 00	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.	kilo	Franz	52	130	\$ 446.88	\$ 23,237.76	\$ 58,094.40
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0200 01	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.	kilo	Franz	101	252	\$ 446.68	\$ 45,114.68	\$ 112,563.36
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	10	24	\$ 191.13	\$ 1,911.30	\$ 4,587.12
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	19	48	\$ 191.13	\$ 3,631.47	\$ 9,174.24
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0301 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	kilo	Zwan	10	24	\$ 199.20	\$ 1,992.00	\$ 4,780.80
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	kilo	Duby	112	280	\$ 94.88	\$ 10,626.56	\$ 26,566.40
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	kilo	lassa	67	168	\$ 99.00	\$ 6,633.00	\$ 16,632.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12	480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	kilo	Franz	22	56	\$ 252.30	\$ 5,550.60	\$ 14,128.80
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	1	HGR. No. 12		SUBTOTAL						\$ 903,928.57	\$ 2,259,605.12



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

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.**

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

LICITANTE	PARTI DA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MAXIMO
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE 150 g	kilo	Keken	0	0	\$ 144.10	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	kilo	Keken	100	250	\$ 178.20	\$ 17,820.00	\$ 44,550.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	kilo	Keken	0	0	\$ 178.20	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	kilo	Keken	0	0	\$ 178.20	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	kilo	Keken	0	0	\$ 178.20	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	kilo	Keken	0	0	\$ 178.20	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	kilo	Ayvi	48	120	\$ 315.30	\$ 15,134.40	\$ 37,836.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	kilo	Ayvi	5	12	\$ 315.30	\$ 1,576.50	\$ 3,783.60
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	kilo	Ayvi	0	0	\$ 315.30	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	kilo	Ayvi	24	60	\$ 315.30	\$ 7,567.20	\$ 18,918.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	kilo	Ayvi	28	70	\$ 315.30	\$ 8,828.40	\$ 22,071.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	kilo	Ayvi	58	144	\$ 184.80	\$ 10,718.40	\$ 26,611.20
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0200 00	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.	kilo	Franz	0	0	\$ 446.88	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0200 01	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.	kilo	Franz	0	0	\$ 446.68	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	0	0	\$ 191.13	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	0	0	\$ 191.13	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	kilo	Zwan	0	0	\$ 199.20	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	kilo	Duby	0	0	\$ 94.88	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	kilo	lassa	0	0	\$ 99.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	kilo	Franz	0	0	\$ 252.30	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	5	GUARDERÍA	SUBTOTAL							\$ 61,644.90	\$ 153,769.80

GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

LICITANTE	PARTI DA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MAXIMO
FRANCISCO GABRIEL	13	HGR. No. 12	480 701	CREMA ENTERA DE	kilo	Alpura	134	336	\$ 132.00	\$ 17,688.00	\$ 44,352.00



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

LICITANTE	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ALEMAÑY PÉREZ			0100 00	LECHE (900 ml)							
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	litro	Yoplait	50	125	\$ 85.00	\$ 4,250.00	\$10,625.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0301 01	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	litro	Yoplait	134	336	\$ 85.00	\$ 11,390.00	\$28,560.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	kilo	Lala	14	34	\$ 140.00	\$ 1,960.00	\$ 4,760.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	kilo	Lala	14	34	\$ 140.00	\$ 1,960.00	\$ 4,760.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado).	kilo	La V del Mu	14	36	\$ 341.00	\$ 4,774.00	\$12,276.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0208 01	QUESO MANCHEGO (500 g)	kilo	Buono	56	140	\$ 220.00	\$12,320.00	\$30,800.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	kilo	Buono	1	2	\$ 220.00	\$ 220.00	\$ 440.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	kilo	Lala	2	6	\$ 272.00	\$ 544.00	\$ 1,632.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	kilo	Gonela	560	1400	\$ 217.50	\$121,800.00	\$ 304,500.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	kilo	Gonela	560	1400	\$ 217.50	\$121,800.00	\$ 304,500.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	kilo	Ranchero	8	20	\$ 131.50	\$ 1,052.00	\$ 2,630.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	kilo	Montebello	0	0	\$ 220.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12	480 202 0207 02	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) Envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	kilo	Lala	3	8	\$ 255.00	\$ 765.00	\$ 2,040.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	13	HGR. No. 12		SUBTOTAL						\$ 300,523.00	\$ 751,875.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	kilo	LALA	43	108	\$ 132.00	\$ 5,676.00	\$14,256.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	litro	YOPLAIT	0	0	\$ 85.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0301 01	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	litro	YOPLAIT	24	60	\$ 85.00	\$ 2,040.00	\$ 5,100.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	kilo	LA VILLITA	0	0	\$ 140.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	kilo	LA VILLITA	0	0	\$ 140.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado).	kilo	DIVINO	0	0	\$ 341.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0208 01	QUESO MANCHEGO (500 g)	kilo	LALA	16	40	\$ 220.00	\$ 3,520.00	\$ 8,800.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	kilo	LALA	1	2	\$ 220.00	\$ 220.00	\$ 440.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	kilo	LA VILLITA	24	60	\$ 272.00	\$ 6,528.00	\$16,320.00
FRANCISCO GABRIEL	17	GUARDERÍA	480 202	QUESO PANELA (400	kilo	LA VILLITA	48	120	\$ 217.50	\$	\$26,100.00



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

LICITANTE	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ALEMAÑY PÉREZ			0101 00	G)						10,440.00	
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	kilo	LA VILLITA	2	4	\$ 217.50	\$ 435.00	\$ 870.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	kilo	LALA	10	24	\$ 131.50	\$ 1,315.00	\$ 3,156.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	kilo	LA VILLITA	0	0	\$ 220.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA	480 202 0207 02	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) Envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	kilo	LALA	0	0	\$ 255.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	17	GUARDERÍA		SUBTOTAL						\$ 30,174.00	\$75,042.00

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

LICITANTE	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	kilo	Roberto's	364	910	\$145.00	\$ 52,780.00	\$131,950.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	kilo	Roberto's	1,120	2,800	\$145.00	\$ 162,400.00	\$406,000.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	kilo	Roberto's	80	200	\$205.00	\$ 16,400.00	\$ 41,000.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	kilo	Roberto's	900	2,250	\$205.00	\$ 184,500.00	\$461,250.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	kilo	Roberto's	2	4	\$205.00	\$ 410.00	\$820.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	kilo	Roberto's	2	4	\$205.00	\$ 410.00	\$820.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 406 2400	PASTEL a granel en g.	kilo	Roberto's	2	4	\$205.00	\$ 410.00	\$820.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12	480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	kilo	Torval	112	280	\$37.50	\$ 4,200.00	\$ 10,500.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	25	HGR. No. 12		SUBTOTAL						\$ 421,510.00	\$ 1,053,160.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	kilo	Roberto's	0	0	\$145.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	kilo	Roberto's	80	200	\$145.00	\$ 11,600.00	\$ 29,000.00
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	kilo	Roberto's	0	0	\$205.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	kilo	Roberto's	0	0	\$205.00	\$ -	\$ -
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	kilo	Roberto's	1	2	\$205.00	\$ 205.00	\$410.00
FRANCISCO GABRIEL	29	GUARDERÍA	480 406	ROSCA DE REYES	kilo	Roberto's	3	8	\$205.00	\$ 615.00	\$ 1,640.00



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

LICITANTE	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	MÍN	MÁX	PRECIO UNITARIO SIN I.V.A	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ALEMAÑY PÉREZ			2500 01								
FRACISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 406 2400	PASTEL a granel en g.	kilo	Roberto's	10	24	\$205.00	\$ 2,050.00	\$ 4,920.00
FRACISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	kilo	Torval	0	0	\$37.50	\$ -	\$ -
FRACISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ	29	GUARDERÍA	SUBTOTAL							\$ 14,470.00	\$35,970.00

NOTA: LOS MONTOS SEÑALADOS INCLUYEN LOS IMPUESTOS CORRESPONDIENTES.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS **ÚNICAMENTE SON DE CARÁCTER INFORMATIVO** A FIN DE QUE "EL PROVEEDOR" CONOZCA LOS VOLÚMENES APROXIMADOS DE CONTRATACIÓN, EN VIRTUD DE QUE **LA CONTRATACIÓN SE REALIZARÁ POR MONTO** DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:

PARTIDA	GRUPO	UNIDAD	PRESUPUESTO MINIMO	PRESUPUESTO MÁXIMO
1	1-A	HGR 12	\$ 794,741.11	\$ 1,986,852.78
5	1-A	GUARDERIA	\$ 55,325.60	\$ 138,314.00
13	1-C	HGR 12	\$ 273,075.54	\$ 682,688.85
17	1-C	GUARDERIA	\$ 27,256.05	\$ 68,140.12
25	1-E	HGR 12	\$ 188,935.08	\$ 472,337.70
29	1-E	GUARDERIA	\$ 6,259.60	\$ 15,649.00

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	---

ANEXO NÚMERO 3 (TRES)
ANEXO TÉCNICO Y TÉRMINOS Y CONDICIONES

"EL PROVEEDOR" debe ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en este Anexo y el instrumento jurídico.

"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 este Anexo.

GRUPO	SUBGRUPO
1. Alimentos Perecederos:	A. Carnes rojas y embutidos C. Derivados Lácteos E. Pan Fresco y Productos de Maíz

CALIDAD.

"EL PROVEEDOR", deberá **establecer formalmente un almacén, sucursal u oficina de representación en la localidad de Mérida, Yucatán**, con línea telefónica fija y con personal para la atención de **"EL 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 **"EL PROVEEDOR"** a fin de verificar la funcionalidad del inmueble, su capacidad de almacenamiento y condiciones higiénicas. De no cumplir con este requisito, **será causal de rescisión de contrato**. Para tal efecto, **"EL PROVEEDOR"** 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 PROVEEDOR" 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 de **"EL PROVEEDOR"**, 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 objeto del presente contrato (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 este contrato, que **"EL PROVEEDOR"** deberá contar al menos con una sucursal de representación formalmente establecida en el Estado de Yucatán.

"EL PROVEEDOR" entregó una **relación del personal**, que tendrá acceso a las instalaciones de **"EL INSTITUTO"** para la entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, que contenga nombre completo, conjuntamente con la copia de una identificación oficial con fotografía (credencial del INE, licencia de conducir o pasaporte), la cantidad mínima de personal propuesto, deberá ser acorde al número de vehículos que deberá acreditar para el suministro de alimentos (conforme a la tabla del REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES). **Anexo Número 12 (doce).**

Las **sustituciones de personal que se realicen durante la vigencia del contrato, deberán ser comunicados a los Administradores 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; - Coproparasitológico en serie de 3 y - Lecho ungueal), previo a entrar en funciones para la entrega de los bienes en la unidad respetiva.**

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	---

"EL PROVEEDOR" presenta un catálogo de Etiquetas por subgrupo de alimentos, en el que se aprecian 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.

Dichas etiquetas debidamente referenciadas indicando la clave del alimento, en orden y por subgrupo de alimentos, donde se aprecie el contenido del valor nutricional y el país de procedencia de los artículos o fotografías que sean totalmente legibles (En todos los grupos con excepción de carnes en general, productos a granel y frutas y vegetales).
APLICA PARA TODOS LOS GRUPOS CON EXCEPCIÓN DE CARNES EN GENERAL, PRODUCTOS A GRANEL Y FRUTAS Y VEGETALES

En caso de no presentar el catálogo a que se refieren los párrafos anteriores, 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.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

a) PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN, 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, **Anexo Número 4 (cuatro)**, correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA WEB) o "Solicitud Extraordinaria de alimentos ND-15", **Anexo Número 7 (siete)**, para solicitar Víveres Extraordinarios o "Formato de cancelación de alimentos ND-35" para Cancelar Alimentos en original y copia conforme al **Anexo Número 8 (ocho)**. 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 4 (cuatro)** en original y copia, la Solicitud ND-15 conforme al **Anexo Número 7 (siete)** o Cancelación de Alimentos ND-35 conforme al **Anexo Número 8 (ocho)**, se deberá de elaborar en original y copia con 24 horas 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 C.P. 97070	9999250866	MERIDA Ciudad
GUARDERIA ORDINARIA 001 I.M.S.S.	Calle 65 No. 403-A x 44 y 46 Centro C.P. 97000	9999241865	MERIDA Ciudad

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	---

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.
	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.
	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.

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 a **"EL 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 5 (cinco)**. 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. **Anexo Número 12 (doce)**

"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:

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

- 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”. **Anexo Número 16 (dieciséis)**
- 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 9 (nueve)**. Clave 2660-009-163 y se registrará en él las cantidades de los alimentos devueltos.

En el supuesto de que **“EL PROVEEDOR”** 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 de **“EL PROVEEDOR”**, previa notificación de **“EL INSTITUTO”**.

“EL PROVEEDOR” se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a **“EL INSTITUTO”** y/o a terceros con motivo del rechazo de los bienes, cuando estos se encuentren en los supuestos previstos en este numeral.

CANJE

“EL INSTITUTO” a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos a **“EL 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. **Anexo Número 15 (quince)**

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 de **“EL PROVEEDOR”**, previa notificación de **“EL INSTITUTO”**.

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

- **REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES**

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	---

"EL PROVEEDOR" cuenta 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.

"EL PROVEEDOR" acreditó contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo **2019**, los cuales son adecuados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, por lo que se anexa relación de vehículos no anterior al modelo 2019. **Anexo Número 14 (catorce)**

- Se anexa **fotografías legibles de todos los vehículos**.

b) VISITAS A LAS INSTALACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR" deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 6 (seis)** que forma parte del presente instrumento jurídico por cada uno de los subgrupos.

"EL INSTITUTO", podrá realizar programas de verificación a través del personal que designen los administradores 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 de **"EL 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 de **"EL PROVEEDOR"**.

c) MECANISMOS REQUERIDOS A "EL PROVEEDOR" PARA RESPONDER POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES.

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.

d) MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS BIENES CONTRATADOS Y EFECTIVAMENTE ENTREGADOS.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	---

"EL PROVEEDOR" deberá de apegarse a los criterios de calidad establecidos en el **Anexo Número 6 (seis)** que forma parte del instrumento jurídico por cada uno de los subgrupos.

"EL INSTITUTO", podrá realizar programas de verificación a través del personal que designen los Administradores 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 de **"EL 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 de **"EL PROVEEDOR"**.

Para la autorización de pago por los Administradores 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 INSTITUTO"**, en términos de lo establecido en el artículo 286 M de la Ley realizará a éstos, actos o resoluciones administrativas.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

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.



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN
ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)
EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA RÉGIMEN ORDINARIO

PLACA

Planeación y Control de Alimentos

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



Unidad: HGR 12

Versión de Formato:
2.0

Proyecto: Planeación y Control de
Alimentos

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

Fecha del Formato: Junio de
2019

Formato: Orden de Compra

VARIOS

Dia de la semana		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LUNES		SEMANA	
Dia de surtido		24/03/2019	25/03/2019	26/03/2019	27/03/2019	28/03/2019	30/03/2019			
Fecha de la minuta		25/03/2019	26/03/2019	27/03/2019	28/03/2019	29/03/2019	29/03/2019	30/03/2019	01/10/2019	
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



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN
ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA RÉGIMEN ORDINARIO

PLACA		DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO		
Planeación y Control de Alimentos		Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativa Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud		
Proyecto: Planeación y Control de Alimentos		Unidad: HGR12		Versión de Formato: 2.0
Formato: Orden de Compra		Orden de compra de: 24/09/2019 - 30/09/2019		Fecha del Formato: Junio de 2019
Entrega	Recibe	Nombre y Gira de la Empresa:		
		Domicilio:		
Nombre y Firma Resp. A. Vivieros	Nombre y Firma RPT. Proveedor	Req. Fed. Causante:		
Hora:	Va. Bo.	Co-d. Empadronamiento:		
Recibe Mercancia	Jeft. de Depta. de Nutición			

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA GUARDERÍA

[illegible]



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN
ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)
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)								



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN
ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)
PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE 150 g	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, reservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	Peso por ración de 120 g $\pm$ 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica,

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES rebanada de 120 g.	Peso por ración $\pm$ 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	Peso por ración $\pm$ 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 $\pm$ 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 $\pm$ 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 $\pm$ 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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
480 105 0100 00	PECHUGA DE PAVO CONGELADA (1000 g)	Congelado a granel por kilogramo en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg a una temperatura de - 18 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de “Tipo Inspección Federal” (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 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)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de 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)	Bistec o bistec aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de 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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
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.
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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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,	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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	químicas y microbiológicas.	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.
480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales: · Etiquetado: especificación y variedad del queso. Incluir las leyendas: "Elaborado con leche de vaca pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicar el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.
480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	Paquete envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad legible. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso, las leyendas "Consérvese en Refrigeración", el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima y elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad. Marca, contenido neto y domicilio del fabricante. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. El queso oaxaca fresco o bien fabricado se detecta al separar las tiras, se aprecian las hebras. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Tiene una vida media de 6 a 15 días después de su producción. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas.
480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		· Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.
480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.
480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe 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	QUESO COTTAGE BAJO	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud:

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	--	---

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
02	EN GRASAS (1000 g) Envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	· 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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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	MANGO ATAULFO	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	A granel por peso en kg.	10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.
480 301 1803 00	MANZANA STARKING ® A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad
480 301 1802 00	MANZANA RED DELICIOUS A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad
480 301 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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		producto.
480 301 2301 00	PERÓN GOLDEN A granel peso por kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2400 00	PIÑA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2502 00	PLÁTANO MACHO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2505 00	PLÁTANO TABASCO A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2600 00	SANDIA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 806 0300 00	TAMARINDO a granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el fruto esté íntegro en un 80%, (con la membrana externa completa, no requetrajada).
480 301 2801 00	TORONJA ROJA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 2900 00	TUNA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 0500 00	BRÓCOLI A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto
480 302 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.
480 302 0602 00	CALABACITA ITALIANA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0901 00	CEBOLLA BLANCA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0903 00	CEBOLLA MORADA A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0902 00	CEBOLLA CAMBRAY	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1001 00	CHAMPIÑÓN FRESCO A granel en kg.	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. El producto fresco debe ser sano y limpio, libre de humedad exterior anormal, plagas y magulladuras extensas. Las piezas deben venir enteras, de consistencia

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		firme, de un color claro que refleje su frescura, evitando recibir los de color oscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.
480 302 1102 00	CHAYOTE SIN ESPINAS A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, forma, sabor y olor característicos; color verde amarillento característico, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1201 00	CHÍCHARO LIMPIO A granel en kg.	Como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack. Verificar limpieza de los empaques, el buen estado del producto, que esté exento de plagas, manchas y daños por insectos. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1403 00	CHILE DULCE A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1406 00	CHILE HABANERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1407 00	CHILE JALAPEÑO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1408 00	CHILE LARGO O GÜERO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1409 00	CHILE POBLANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1410	CHILE SERRANO	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 2800 00	NOPAL A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio y sin espinas, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
480 302 2902 00	PAPA BLANCA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 2903 00	PAPA CAMBRAY A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños, integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 805 0600 00	PEREJIL A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar el grado óptimo de madurez y frescura del producto, sin exceso de humedad, exento de plagas, manchas y daños por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hierbas que no corresponda a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción.
480 302 3000 00	PEPINO A granel, por peso en kilogramos.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3101 00	PIMIENTO MORRÓN FRESCO A granel en kilogramos.	Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3200 00	PORO A granel, por peso en kilogramos	Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 3401 00	RABANO CHICO A granel en kgs.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 806 0501 00	TE DE MANZANILLA NATURAL A granel, por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del producto a granel el buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0700 00	TE DE YERBABUENA NATURAL A granel, por peso en gramos	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Verificar del producto a granel en buen estado de limpieza, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción. Puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 302 3600 00	TOMATE VERDE A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico, integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto
480 805 0303 00	TOMILLO A granel por peso en gramos	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Envasada en frasco de vidrio o plástico, con capacidad de 50 g a 100 g, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del tomillo. Producto envasado: Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad.
480 302 3900 00	ZANAHORIA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.. Producto bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, grietas presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz. Integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	Por pieza 30g + 3g, en caja de cartón o plástico reutilizable, cubiertas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Con etiqueta que identifique el gramaje de las piezas y número de piezas.
480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glassine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	Por pieza de 30 g + 3 g , en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.
480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	Por pieza de 30 + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.
480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	Por kilogramo, porciones de 30g + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.
480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glassine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
480 406 2400 00	PASTEL a granel en g.	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.
480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	En bolsas de polietileno biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

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,

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		secar antes de abrir, de no ser utilizado todo el contenido, el sobrante debe manejarse de acuerdo a lo indicado en la etiqueta del producto.
480 403 0100 01	AVENA INTEGRAL (Cereal de avena y otros ingredientes "Para desayuno") envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón de 400 g.	El cereal de avena puede variar en hojuelas, rejillas o cuadros de acuerdo a la marca del producto, envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. El producto debe ser envasado con un material resistente que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación, no altere su calidad ni características sensoriales. Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble, con nombre y marca comercial y/o símbolo del fabricante, texto del contenido neto, cantidad expresada en kilogramos o gramos, nombre y domicilio del fabricante y razón social, número de lote de fabricación, la leyenda "Hecho en México", lista de ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y función, así como información nutricional como lo señala la Secretaría de Salud. Tiene una vida de anaquel de 9 meses siguientes a la fecha de su fabricación. Una vez abierto el producto debe mantenerse en lugar fresco y seco.
480 403 0200 00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) Bolsa de 1000 g	En bolsa de polietileno o bote de cartón. (1000 g), + 100g de acuerdo con la clave. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Cuando se adquiere empacada debe presentar: Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 6 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.
480 406 1100 00	HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 1000 g.	Las harinas se clasifican por la cantidad de celulosa, cenizas, proteínas (gluten), grasas, color y tersura dependientes del grado de extracción: Las harinas de alta extracción, que varían entre el 80 y 85% con relación al peso del trigo son de color oscuro (por los pigmentos de las envolturas); harinas de extracción media, que varían del 75 al 80% (de uso común) se destinan para elaborar el pan ordinario y los productos de pastelería; harinas de baja extracción cuyo rendimiento varía entre el 70 y 75%, debiéndose verificar que correspondan a lo solicitado. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", contenido nutrimental. Cuando se adicione bromato de potasio o de azodicarbonamida se señalará el % del aditivo empleado.
480 406 0200 00	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA (37 g)	En caja de cartón con 6 barras de 37g envueltas en papel metálico grado alimenticio. Debe cumplir con la Ley General de Salud. Se debe comprobar la integridad de los envases, verificar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente o caducidad. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 0100 00	TRIGO A granel por peso en gramos.	A granel por peso en gramos. Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros, empaques limpios, el producto libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.
480 601 0200 00	AZUCAR REFINADO Bolsas de polietileno reforzado de 1000 g.	De acuerdo a la NOM, se establece que debe ser un producto sólido, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. No debe contener fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. El contenido en la etiqueta debe traer la siguiente información: denominación del producto conforme a la clasificación, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de fabricación y zafra correspondiente.
480 604 0100 01	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 600 g.	En tablillas o barras(600 g) + 50 g envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos empacadas en envases de cartón. Etiquetado conforme a los criterios de calidad vigentes. nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad. Las tablillas deben estar protegidas, cubiertas completamente con papel encerado o 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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		impresión permanente sobre los mismos. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Debe estar exenta de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelo y excretas de roedores o partículas metálicas o materiales extraños.
480 607 0600 00	PALANQUETA DE CACAHUATE (30 g)	Por pieza, envueltos en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno. El producto no debe tener apariencia reseca, sin humedad excesiva, de consistencia firme. Libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. El producto recién elaborado, se envasa en cajas de cartón o de madera forradas interiormente con papel encerado. También se usará papel encerado para separar las capas de dulces, el recipiente no debe cerrarse herméticamente, ya que en estas condiciones puede enmohecerse o reblandecerse. Para la entrega, debe envasarse en forma individual, sin roturas ni enmendaduras. Cuando el producto se fabrica a escala industrial, la etiqueta debe contener fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 607 0700 00	PALANQUETA DE PEPITA (30 g)	Por pieza, envueltas en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno. El producto no debe tener apariencia reseca, sin humedad excesiva, de consistencia firme. Libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. El producto recién elaborado, se envasa en cajas de cartón o de madera forradas interiormente con papel encerado. También se usará papel encerado para separar las capas de dulces, el recipiente no debe cerrarse herméticamente, ya que en estas condiciones puede enmohecerse o reblandecerse. Para la entrega, debe envasarse en forma individual con papel celofán o bolsa de polietileno cerrada, sin roturas ni enmendaduras. Cuando el producto se fabrica a escala industrial, la etiqueta debe contener fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 608 0300 00	MANGO EN ALMIBAR Lata de 800 g	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 608 0500 00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR Lata de 800 g	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
480 608 0501 01	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 g)	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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 polipropilén. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo 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 polipropilén. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocaso FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100)mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000.
480 609 0101 00	POLVO GELATINA AGUA BAJA EN CALORIAS Caja de cartón de 25 g .	Paquete o sobre para preparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a 130 ml de agua. Especificaciones de calidad etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, todos los productos endulzados con aspartamo deben llevar la siguiente leyenda: "Fenilcetonúricos: contiene fenilalanina". Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocaso FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100) mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000, Contenido máximo de edulcorantes no nutritivos: acesulfamo de potasio 350 mg/kg, Aspartamo 1.000 mg/kg, sal de aspartamo y acesulfamo 350 mg/kg. Sucralosa 400 mg/kg ó no más de 0,025%.
480 609 0200	POLVO GELATINA	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	LECHE Bolsa de 140 g	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	MERMELEDA DE FRESA En frasco de vidrio de 470 g.	En frasco de vidrio. (470g) + 80g . Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las características químicas y físicas de color, olor y sabor. Su consistencia debe ser semisólida, en función de su gelificación (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Debe estar exenta de materias extrañas. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, lista de ingredientes en orden descendiente, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento. Tiene vida media de anaquel de 12 meses.
480 611 0100 01	MIEL DE ABEJA (500 ml)	En frasco de vidrio, PVC O PET con dosificador. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe estar exenta de materiales extraños. Sin cristales visibles. No se permite el uso de aditivos alimentarios para su conservación, ni mezclarla con almidón, melazas, glucosa, dextrinas o azúcares. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los envases, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Cada envase debe llevar una etiqueta con los siguientes datos: Denominación del producto, nombre de la empresa que la envasa, contenido neto, razón social y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales.
480 611 0201 00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE En frasco de vidrio o PVC de 500 ml	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml. Debe estar exenta de materiales extraños. Sin cristales visibles. No se permite el uso de aditivos alimentarios para su conservación, ni mezclarla con almidón, melazas, glucosa, dextrinas o azúcares. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los envases, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Cada envase debe llevar una etiqueta con los siguientes datos: Denominación del producto, nombre del fabricante, contenido neto, razón social del fabricante y domicilio donde se envasa el producto, la leyenda "Producido en México". Se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice su estabilidad y evite su contaminación y no altere su calidad y especificaciones sensoriales.
480 702 0105 00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (1000ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		Salud: · Características físico químicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, país de origen y distribuidor, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, % de aditivos, función y domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Denominación del producto conforme a lo correspondiente a esta norma. Almacenarse en lugar fresco, seco y oscuro para evitar su enranciamiento.
480 702 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 oscuro 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 oscuro 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 prohíbe el uso de grasas y aceites de origen mineral), marca, contenido neto y domicilio del fabricante. Las leyendas: "Hidrogenada" y "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad. El contenido de vitaminas A y D por 100g de producto. Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de conservadores, antioxidantes y emulsificantes. Debe mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento.
480 704 0100 03	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA (350 g)	En envase de vidrio o plástico. (350 g),+ 50 ml. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. El producto debe presentar buenas condiciones de limpieza, sanas, exentas de olor, sabor anormales, defectos y materias extrañas en su punto de madurez en recipientes cerrados para evitar el desarrollo de moho y en la superficie. El producto, incluido el líquido de cobertura, debe alcanzar por lo menos el 90% de la capacidad de agua del envase.
480 802 0400 00	CANELA EN RAJA granel por gramos	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni requebrajados) y de

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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.
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	PIMIENTA NEGRA	Molido: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g, envasada, entera o

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	MOLIDA A granel	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	CAFÉ PURO GRANO TOST. MOLIDO En bolsa de polipropileno de 1000 g,	En bolsa de polipropileno de marca registrada y autorizada. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0102 00	CAFÉ 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 resaca 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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 703 0100 03	MAYONESA En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 500 g.	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, marca, contenido neto, lista de ingredientes en orden decreciente y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco y seco para evitar su enranciamiento. Debe diferenciarse del aderezo de mayonesa, el cual tiene un menor contenido de huevo y otras sustancias y en consecuencia un costo menor.
480 703 0100 04	MAYONESA (720 g)	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, marca, contenido neto, lista de ingredientes en orden decreciente y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de fabricación. Almacenarse en lugar fresco y seco para evitar su enranciamiento. Debe diferenciarse del aderezo de mayonesa, el cual tiene un menor contenido de huevo y otras sustancias y en consecuencia un costo menor.
480 701 0101 00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA Lata de 225 g.	Lata de 225 g. Etiquetada conforme a los criterios de calidad. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Clasificación sanitaria de la crema, % de contenido de grasa, Indicación de que el producto está pasteurizado, especie animal de procedencia, estabilizador empleado en su caso, marca contenido neto, domicilio del fabricante y fecha de caducidad Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede. Se prohíbe el uso de conservadores, colorantes y gomas. Almacenarse en refrigeración a 6°C.
480 406 0500 02	GALLETA DULCE SURTIDA En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. (600 g), ± 50 g Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información 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	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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
	caja de cartón con capacidad de 1000 g.	o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
480 406 0800 00	GALLETA PARA SOPA (150 g)	Bolsas de celofán de figuras variadas. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
480 406 0901 00	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL. (42 paq/12 g)	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. Envase personal de papel celofán o metalizado en paquetes de 12 g o 13 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
480 405 0200 00	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA bolsas de 1 kg.	En bolsas de papel o plástico biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente y peso neto, así como la información nutrimental.
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.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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.
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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2608 00	TALLARIN Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Se almacena en un lugar fresco y seco.
480 501 0301 00	ALUBIA A granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, and cumplir envasadas el empaque debe indicar la variedad de alubia que contiene. No debe almacenarse a temperaturas mayores a 25 ° C y humedad ambiente máximo 65 %. El frijol endurecido (viejo, reseco, sin brillo por largo tiempo de almacenamiento) disminuye drásticamente la calidad proteínica, por lo que se debe vigilar el tiempo de cocción, que va en relación con su frescura, en un máximo de 3 horas para el 90% de la alubia.
480 501 0200 00	FRIJOL BAYO a granel bolsa de 1 kg.	A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Las semillas enteras deben ser homogéneas, presentar un aspecto limpio y brillante en su superficie, cumplir envasadas el empaque debe indicar la variedad del frijol que contiene. No debe almacenarse a temperaturas mayores a 25°C ni humedad ambiente mayor a 65 %. El frijol endurecido (viejo, reseco, sin brillo por largo tiempo de almacenamiento) disminuye drásticamente la calidad proteínica, por lo que se debe vigilar el tiempo de cocción, que va en relación con su frescura, en un máximo de 3 horas para el 90% del frijol.
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 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 %.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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
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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
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 sustancias tóxicas.
480 302 1203 02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO (420 g)	En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. Cumplir con las especificaciones antes mencionadas. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.
480 302 2403 01	JITOMATE PROCESADO EN PURE (800 g)	En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. No debe contener fragmentos de jitomates de cualquier tamaño, corazones, pedúnculos, hojas de aditivos o película de la piel o marcas (zonas anormales de otro color). Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir, cuando no se ha quitado la piel la leyenda "sin mondar", el material envasado "puré de tomate" o "pulpa de tomate" según se trate; el tipo de aromatizado, aderezado o condimentado, número de lote y fecha de fabricación y datos del fabricante. Se debe comprobar el buen estado de los empaques, rechazar latas golpeadas o con deformaciones, verificar que las latas presenten código de fabricación, abrirla y comparar que el producto esté libre de cuerpos, olores y sabores extraños. Verificar que no exista corrosión en la lata. En el caso de tetrabrik se debe verificar su integridad.
480 302 2600 01	MOLE NEGRO EN PASTA (1000 g)	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que el producto esté libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.
480 406 1800 01	PAN MOLIDO (210 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.
480 406 2000 00	PAN TOSTADO DE CAJA ® bolsa de 210 g.	Bolsa de polipropileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 406 2900 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL Bolsa de 260 g. (10 pzas.)	Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto.
480 406 2800 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520g / 20 pz)	Bolsa de polietileno. (520g / 20 pz), + 10 g de acuerdo con la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.
480 405 0101 00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 g)	Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas. Comprobar el buen estado y la conservación del producto. Verificar la integridad y limpieza de los empaques, comprobar que se reciba la variedad solicitada y el peso neto. En variedad precocida, verificar la integridad y la limpieza de los empaques, la bolsa de polietileno bien cerrada, el producto debe consumirse una vez abierto el empaque o mantenerse en refrigeración.
480 803 0100 01	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ml)	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Comprobar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, que el olor sea el característico agradable de la vainilla, sin cuerpos extraños, sin sustancias que falsifiquen o perjudiquen la salud (cumarinas). Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 803 0101 00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 g)	En frasco de vidrio o plástico, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Comprobar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, que el olor sea el característico agradable de la vainilla, sin cuerpos extraños, sin sustancias que falsifiquen o perjudiquen la salud, ejemplo: cumarinas.
480 806 0200 00	FLOR DE JAMAICA A granel (1000 G)	A granel, por peso en gramos, en bolsa de polietileno. Verificar que la flor esta óptimamente deshidratada, (no reseca, ni requebrajada), que se encuentre exenta de plagas y daños por

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		insectos, libre de cuerpos extraños (varas, piedras, ramas, hebras, etc.). Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0401 00	TE DE LIMON ZACATE EN PRESENTACION INDIVIDUAL. (Pte 25 bolsitas)	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 y 100 bolsitas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.
480 806 0500 00	TE MANZANILLA INDIVIDUAL (R) Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 806 0701 00	TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100 bolsitas.	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 808 0201 00	SAL REFINADA YODATADA (1000 g)	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g. Verificar el buen estado de los empaques, libre de humedad y cuerpos extraños.
480 809 0400 01	SALSA DE TOMATE "TIPO CATSUP" (450 g)	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetra wedge de (450 g), + 50 g. Verificar la integridad del sellado automático del envase que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, sin alteración del color característico. Etiquetado: Denominación del producto, ingredientes, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Se prohíbe el uso de colorantes, espesantes y conservadores.
480 602 0903 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración". Tiene vida media de anaquel de 1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
480 602 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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración". Tiene vida media de anaquel de 1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
480 602 0303 00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0304 00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0305 00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
480 602 0802	JARABE CONCENTRADO	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
00	NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ml)	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 nutricional 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 cacahuete y su transformación, el producto debe presentar condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Se deben cumplir con las características sensoriales de acuerdo a la NMX-F-353/1-S-1980. Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos. Determinación de aflatoxinas. En México hay cinco clases de calidad para diferentes usos del principal ingrediente de la crema de cacahuete: primera clase – garapiñado, segunda – enchilado o japonés, tercera – frito o enchilado, cuarta – frito o salado y quinta – mazapán o palanqueta. Contenido de humedad de 9% como límite máximo y para traslado a determinados destinos, por razones de clima, la duración del transporte y almacenamiento deberán requerirse límites de humedad más bajos. Se califica como fruta seca por tener en su constitución poca agua.
480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Envase tetrabrik de 1000 ml. Envasado y etiquetado conforme a la regulación vigente. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica máximo 5 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C, 1.031 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre - 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H) . Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, 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”.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS “A”, “C” Y “E”, RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		“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, 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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
		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.



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN
ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

ANEXO NÚMERO 7 (SIETE)
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							

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



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN
ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

ANEXO NÚMERO 8 (OCHO)
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 : dd / mm / aaaa (2)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra () Solicitud extraordinaria ()
Minuta: (7)	Servicio: (8) (6)

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

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

2660-009-165

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	---

ANEXO NÚMERO 10 (DIEZ)
FORMATO DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

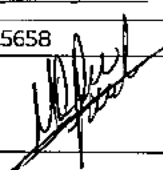
(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ EL GOBIERNO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE: **(ANOTAR EL IMPORTE QUE PROCEDA DEPENDIENDO DEL PORCENTAJE AL CONTRATO SIN INCLUIR EL IVA.)**-----

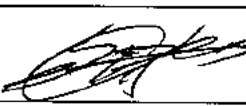
ANTE: EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, PARA GARANTIZAR POR **(nombre o denominación social de la empresa)**. CON DOMICILIO EN **(domicilio de la empresa)**, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO DE **(especificar que tipo de contrato, 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.

Of. No. 339001200100/CAOA-1028/JSPM-1333
Mérida, Yucatán, a 23 de agosto del 2024.

Lic. Harry Irizar Leyva
Coordinador de Abastecimiento y Equipamiento.
Presente.

Me refiero al procedimiento de contratación para la **Adquisición de alimentos y bebidas (Viveres)**, para cubrir las **necesidades del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán para el Ejercicio 2025**, con fundamento en lo establecido en el penúltimo párrafo del Artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en concordancia con los numerales 4.17, 4.24.6 y 5.3.15 inciso b) y 5.4.13 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro social, a continuación se designa al Servidor Público que fungirá como Administrador de Contrato, responsable de Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, cuyos datos específicos y la aceptación se plasman a continuación:

NOMBRE	Dra. Melina Candelaria Cahuich Canto
CARGO	Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud
ÁREA DE ADSCRIPCIÓN EN EL IMSS	Coordinación de Prevención y Atención a la Salud
DOMICILIO INSTITUCIONAL	Calle 34 No. 439 por 41 y 39-B, Col. Industrial
RFC	[REDACTED]
CURP	[REDACTED]
CORREO ELECTRONICO	melina.cahuich@imss.gob.mx
TELEFONO INSTITUCIONAL	9999225658
FIRMA DE ACEPTACION	

NOMBRE	L.N. Sergio Humberto Caamal Beltrán
CARGO	Coordinador Delegacional de Nutrición
ÁREA DE ADSCRIPCIÓN EN EL IMSS	Coordinación de Prevención y Atención a la Salud
DOMICILIO INSTITUCIONAL	Calle 34 No. 439 por 41 y 39-B, Col. Industrial
RFC	[REDACTED]
CURP	[REDACTED]
CORREO ELECTRONICO	sergio.caamalb@imss.gob.mx
TELEFONO INSTITUCIONAL	9999225656 ext. 61706
FIRMA DE ACEPTACION	

Sin más por el momento le envío un cordial saludo.

Atentamente

Dra. María Jose Frayre Torres.
Titular de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas

C.C.P.
- Expediente requerimientos 2025
- Minutario CAO A

ELC

Calle 34 No. 439 por 41 y 39-B, Col. Industrial, C. P. 97150, Mérida, Yucatán. Tel. (999) 9225656, E-mail: www.imss.gob.mx

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
O.O.A.D. ESTATAL EN YUCATÁN
COORD. DELEG. DE ABASTECIMIENTO Y EQUIP.

RECIBIDO
02 SEP. 2024

FOLIO No.

2024
Felipe Carrillo
PUERTO
SECRETARÍA DE SALUD
REPRESENTANTE DEL SECTOR PÚBLICO
MÉDICO DE FAMILIA



GOBIERNO DE
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN
JEFATURA DE SALUD EN EL TRABAJO,
PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE GUARDERÍAS

Of. N°339001320100/OOADY-943/2024

Mérida, Yucatán a 03 de septiembre de 2024

C.P. Edel Ávila Aguilar
Titular de la Jefatura de Servicios de Salud
En el Trabajo Prestaciones Económicas y Sociales
Presente.

Por este conducto, con base en el requerimiento para la adquisición de alimentos y bebidas (víveres) PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DE LA GUARDERIA ORDINARIA 0001 DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, PARA EL EJERCICIO 2025, y con fundamento en lo establecido en el artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en concordancia con los numerales 4.17, 4.24.6, 5.3.15 inciso b) y 5.413 de las Políticas, Bases Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento, que se ha tenido a bien designarle como administrador del contrato, del servicio en comento.

Exhortándolo para que cumpla con las funciones en estricto apego a la normatividad aplicable, con base a los principios de Honradez, Eficacia y Eficiencia que rigen nuestra institución, solicitándole que para dicho efecto remita, el oficio de aceptación a dicha encomienda.

NOMBRE	CARGO	FIRMA DE ACEPTACIÓN DEL ENCARGADO
C.P. Edel Avila Aguilar	Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.	

Nombre completo: Edel Avila Aguilar.

Cargo: Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

Área de adscripción en el IMSS: Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

Domicilio institucional: Calle 34 No. 439 x 41 Colonia Industrial C.P. 97150, Mérida, Yucatán.

Registro Federal de Contribuyentes: [REDACTED]

Clave Única de Registro de Población: [REDACTED]

Correo electrónico institucional: edel.avila@imss.gob.mx

Teléfono institucional: 9999225655.

Sin otro particular, reciba saludos cordiales.

Atentamente

Dr. Alonso Juan Sansores Río
Titular del Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Estatal, Yucatán.

Con copia:
T.S. Rilma Jiménez Interian.- Jefa del Departamento de Guarderías.
Minutario.
Expediente.



INSTITUTO MEXICANO DEL
SEGURO SOCIAL
DELEGACIÓN ESTATAL YUCATÁN

05 SEP 2024

RECIBIDO

JEFATURA DE SALUD EN EL TRABAJO,
PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES

Calle 34 No 439 x 41 Colonia Industrial C.P. 97150, Mérida Yucatán, México.
Teléfono: 9999225655 Extensión: 61736.

www.imss.gob.mx



2024
FELIPE CARRILLO
PUERTO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIRECCIÓN DE ASISTENTE

Comercializadora

Malú

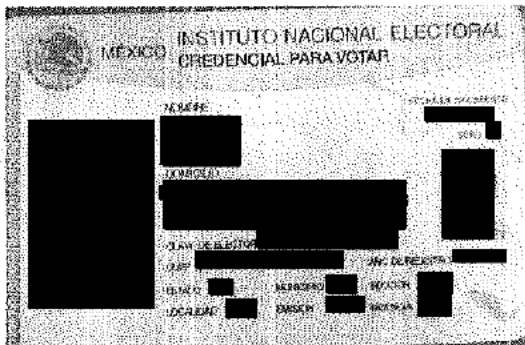
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ

RFC: AEPF701114U78

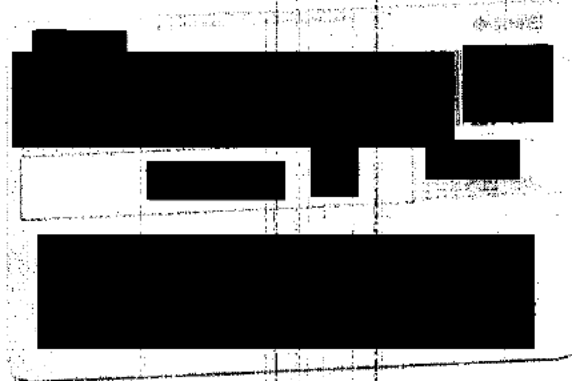
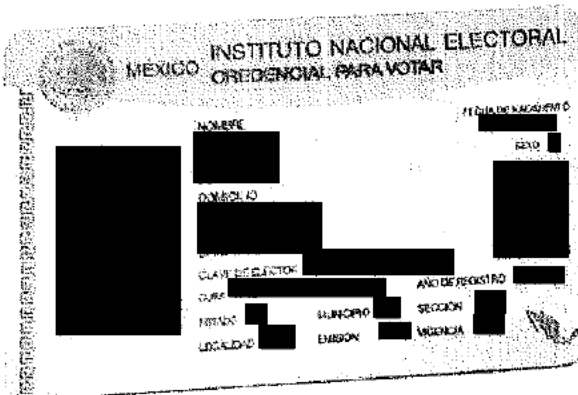
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL PERSONAL QUE ESTARÁ A CARGO DE LA ENTREGA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN CADA UNO DE LOS LUGARES Y HORARIOS SEÑALADOS EN EL ANEXO NÚMERO 3 EL CUAL FORMA PARTE DE ESTA CONVOCATORIA LO MENCIONO A CONTINUACIÓN:

1.



2. JORGE LUIS VARGUEZ EK



Se testa: Domicilio Fiscal, Número Telefónico y Nombre de Tercero, Fecha de Nacimiento, Clave de Elector, C.U.R.P., Edad y Año, Estado, Municipio, Localidad y Sección, Emisión, Fotografía, Sexo, Vigencia, Huella Digital, Domicilio Particular, Número OCR, Espacios del Año y Elección, Firma y Folio, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Email:

Tel:

Comercializadora

Malic

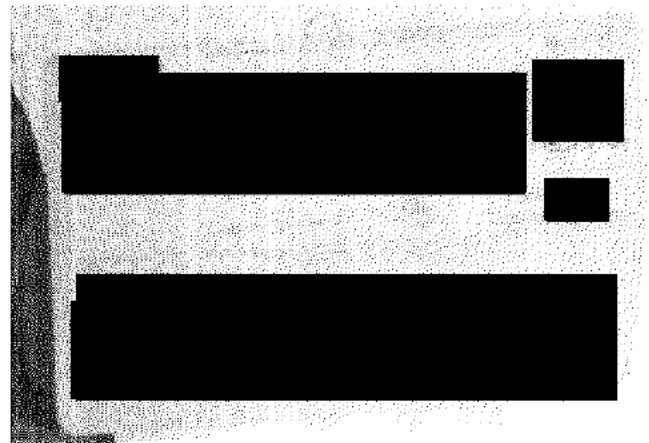
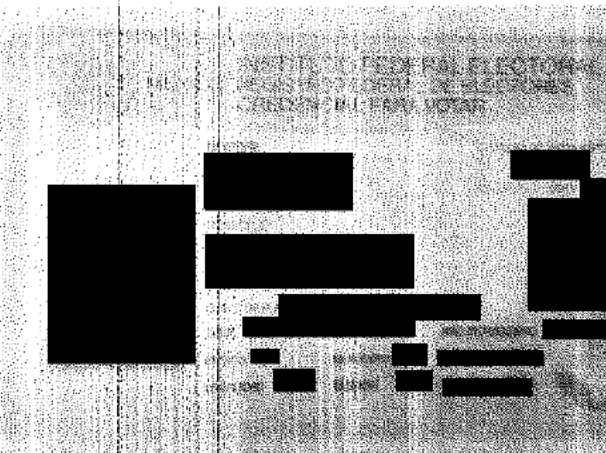
FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ

RFC: AEPF701114U78

3.



4.



MI PERSONAL ESTARÁ ENTREGANDO Y DISTRIBUYENDO EN CASO DE SER ASIGNADA DEBIDAMENTE UNIFORMADO CON PLAYERA BLANCA Y LOGO, GAFETE PARA IDENTIFICARSE Y CON PANTALÓN DE MEZCLILLA Y BOTAS TIPO INDUSTRIAL, UNIFORME QUE ME COMPROMETO A EL PERSONAL PORTE TODO EL TIEMPO QUE PERMANEZCA EN LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO.

MÉRIDA, YUCATÁN A 10 DE ENERO DE 2025

ATENTAMENTE

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ

Se testa: Domicilio Fiscal, Número Telefónico y Nombre de Tercero, Fecha de Nacimiento, Clave de Elector, C.U.R.P., Edad y Año, Estado, Municipio, Localidad y Sección, Emisión, Fotografía, Sexo, Vigencia, Huella Digital, Domicilio Particular, Número OCR, Espacios del Año y Elección, Firma y Folio, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Email:

Tel:

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.

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

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ declaro, bajo protesta de decir verdad que el bien que los bienes que oferto en la presente **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** cumple con las normas oficiales mexicanas señaladas para cada subgrupo en el anexo Número 10 (diez). Con el compromiso 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.

Mérida, Yucatán a 10 de enero de 2025

Protesto lo necesario



Francisco Gabriel Alemañy Pérez

Se testa: Domicilio Fiscal, Correo Electrónico y Número Telefónico, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Email:

Tel:

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.

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

Relaciono listado de unidades vehiculares los cuales son adecuados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, propiedad del licitante, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2019, esta relación formará parte integrante del contrato.

- 1.- Vehículo Marca [REDACTED] modelo [REDACTED] NP300 con caja y termo, color blanco número de serie [REDACTED], número de motor [REDACTED], placas [REDACTED]
- 2.- Vehículo Marca [REDACTED], modelo [REDACTED], tipo NP300 chasis cabina TM DH AC 6 VEL, color blanco/gris con número de serie [REDACTED], Número de motor [REDACTED] placas [REDACTED].

Mérida, Yucatán a 10 de enero de 2025

Protesto lo necesario



Francisco Gabriel Alemañy Pérez

Se testa: Domicilio Fiscal, Correo Electrónico, Número Telefónico, Marca, Modelo, Número de Serie, Número de motor y Número de placas de vehículo particular, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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.

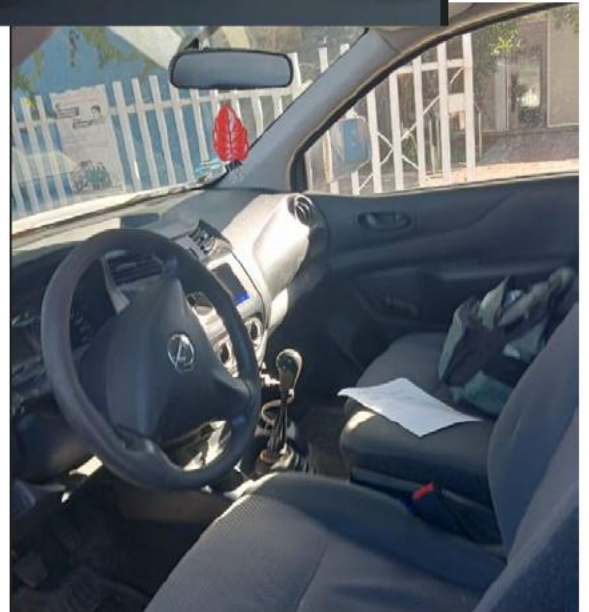
1.- Vehículo Marca Nissan modelo [REDACTED] NP300 con caja y thermo, color blanco número de serie [REDACTED], número de motor [REDACTED], placas [REDACTED]



Se testa: Domicilio Fiscal, Correo Electrónico y Número Telefónico, Marca, Modelo, Número de Serie y Número de Placas de Vehículo Particular, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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.

2.- Vehículo Marca Nissan, modelo [REDACTED], tipo NP300 chasis cabina TM DH AC 6 VEL, color blanco/gris con número de serie [REDACTED] Número de motor [REDACTED] placas [REDACTED]



Se testa: **Domicilio Fiscal, Correo Electrónico y Número Telefónico, Marca, Modelo, Número de Serie y Número de Placas de Vehículo Particular**, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Email: [REDACTED]

Tel [REDACTED]

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

ANEXO NÚMERO 15 (QUINCE)
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.
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
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 FÍSICA • 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 ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2025. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002
---	---	--

ANEXO NÚMERO 16 (DIECISEIS)
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.
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de	Aquellos que presenten moho, materia extraña,



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

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.**

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

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



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

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO
LA-50-GYR-050GYR011-N-2-2025
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES),
GRUPO 1, SUBGRUPOS "A", "C" Y "E", RÉGIMEN ORDINARIO,
PARA EL EJERCICIO 2025.**

CONTRATO NÚMERO 050GYR011N00225-002

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
		Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	
	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 oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa.	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C 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